

## LAUDIA SANTORINI 2020



|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| <b>Pyrgos (Isla Santorini)</b> | <b>Assyrtiko</b> |
| <b>6 botellas c/ caja</b>      | <b>14 %</b>      |
| <b>+ 10 años</b>               |                  |



Auténtico y rico carácter de la variedad y del "terroir" también. Nariz multinivel, con evidente presencia de cítricos maduros y a veces confitados, aromas florales dulces y fresca herbácea, con intensa presencia de panal, todo ello combinado con la sensación duradera del pedernal. En boca, cuerpo pleno, vivo y bien estructurado, con un postgusto largo, intenso y yodado. Temperatura de Servicio 8°C



## NITKERI SANTORINI 2020



|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Pyrgos (Isla Santorini)</b>             | <b>Assyrtiko</b> |
| <b>8 Meses Roble Francés 6M en Botella</b> | <b>14,6%</b>     |
| <b>6 botellas c/ caja</b>                  | <b>+ 10 años</b> |



Intensidad única, combina la vinificación tradicional de Nykteri con un enfoque más innovador. Carácter aromático de múltiples capas de cítricos y frutas de hueso maduras y caramelizadas, panal de miel, frutos secos tostados y notas de vainilla. Boca exuberante, rica y madura, con muy buena condensación y final persistente. Un vino gastronómico por su complejidad. Carácter auténtico y rico de la variedad y del "terroir".



## SANTORINI 2020



|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| <b>Isla Santorini</b>      | <b>Assyrtiko</b> |
| <b>3 Meses Acero Inox,</b> | <b>14,2%</b>     |
| <b>6 botellas c/ caja</b>  | <b>+ 8 años</b>  |



Auténtico y rico carácter de la variedad: color brillante con discretos aromas cítricos, olores de yoduro y sales minerales que mostrarán una presencia más intensa con el envejecimiento. Cuerpo vivo y bien estructurado con un postgusto largo, intenso y afrutado. Temperatura de Servicio 8°C.



## DRIOPi RESERVE 2017



|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Koutsi, Nemea ( Peloponeso)</b>       | <b>Aglorgitiko</b> |
| <b>12 Meses Roble Francés 70% Nuevas</b> | <b>14 %</b>        |
| <b>6 botellas c/ caja</b>                | <b>+ 10 años</b>   |



Vino de cuerpo completo con abundantes aromas de frutos rojos, notas de eucalipto y pimienta verde. Carnoso y rico en boca a la vez que un toque suave, con taninos maduros y retrogusto aterciopelado. Temperatura de Servicio 18°C.



## NEMEA DRIOPi 2018



|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Koutsi, Nemea ( Peloponeso)</b>         | <b>Aglorgitiko</b> |
| <b>8-10 Meses Roble Francés 40% Nuevas</b> | <b>14,2%</b>       |
| <b>6 botellas c/ caja</b>                  | <b>+ 10 años</b>   |



Vino con fuertes aromas destacando los frutos rojos y frutos secos con un toque de vainilla. En boca nos encontramos esos frutos rojos, de sabor seco pero suave y aterciopelado.

Temperatura de Servicio 15-17° C.



## BLANC DE GRIS 2020



|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Rizes, Tegea, Arcadia ( Peloponeso)</b> | <b>Moschofilero</b> |
| <b>Acero Inox, Anforas y Fudres</b>        | <b>12,9%</b>        |
| <b>6 botellas c/ caja</b>                  | <b>+ 8 años</b>     |



Vino con exuberantes aromas de flores blancas, cítricos y flor de azahar de marcada intensidad. Su paso por boca se caracteriza por su cuerpo rico en sabores, en equilibrio con su alta acidez. Maridaje, carnes blancas y pescados cocidos con salsas ácidas y picantes. Temperatura de Servicio 9°C.



## MANTINIA TSELEPOS 2020

|  |                              |  |                     |
|--|------------------------------|--|---------------------|
|  | <b>Mantinia (Peloponeso)</b> |  | <b>Moschofilero</b> |
|  | <b>Depósitos Acero Inox</b>  |  | <b>12,4%</b>        |
|  | <b>6 botellas c/caja</b>     |  | <b>+ 5 años</b>     |



Vino de excelente frescura y alta acidez. Sabores delicados de alta intensidad, principalmente a cítricos y limones. Se complementan con los característicos aromas de rosas y lucoum de Moschofilero. Sensación en boca limpia con un regusto fuerte. Maridaje, rellenos en salsa, tatakí de atún, fideos con salsa agri dulce, ensaladas verdes y sushi. Temperatura de Servicio 9°C.



## DRIOPI ROSE 2020

|  |  |  |                    |
|--|--|--|--------------------|
|  | <b>Asprokamos, Nemea ( Peloponeso)</b> |  | <b>Aglorgítiko</b> |
|  | <b>Acero Inox, Anforas y Fudres</b>    |  | <b>12,5%</b>       |
|  | <b>6 botellas c/ caja</b>              |  | <b>+ 8 años</b>    |



De una tonalidad rosado y delicado, en nariz destacamos aromas intensos, afrutados. En boca nos encontramos un vino de sabor rico y crujiente con un toque de compota de mermelada de cereza. Temperatura de Servicio 9°C.



## AMALIA BRUT VINTAGE 2016

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <b>Rizes Tegea, Arcadia (Peloponeso)</b> |  | <b>Moschofilero</b>                          |
|  | <b>24 Meses En botella</b>               |  | <b>Alcohol 12,5%<br/>Azúcar Res 5,48 g/l</b> |
|  | <b>6 botellas c/caja</b>                 |  | <b>+ 10 años</b>                             |



De color amarillo verdoso claro y burbuja fina con intensidad y duración. En nariz se aprecian aromas diferenciados de piel de cítricos, pera y lila, con un toque de levadura y miel de fondo. Un vino espumoso elegante y complejo. Temperatura de Servicio 9°C.



## AMALIA BRUT NV

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <b>Rizes Tegea, Arcadia ( Peloponeso)</b> |  | <b>Moschofilero</b>                       |
|  | <b>Acero Inox 9 Meses en Botella</b>      |  | <b>Alcohol 12%<br/>Azúcar Res 9,1 g/l</b> |
|  | <b>6 botellas c/ caja</b>                 |  | <b>+ 8 años</b>                           |



Elegante vino espumoso de color amarillo verdoso claro y elegante burbuja con intensidad y larga duración. Notas de nariz distinguida de flores de limón y miel, con aromas de brioche, mientras que la discreta presencia de aromas de levadura completa el conjunto. Temperatura de Servicio 9°C.



## AMALIA BRUT ROSE NV

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <b>Asprokamos, Nemea ( Peloponeso)</b> |  | <b>Aglorgítiko</b>                          |
|  | <b>Acero Inox 9 Meses en Botella</b>   |  | <b>Alcohol 11,6%<br/>Azúcar Res 8,7 g/l</b> |
|  | <b>6 botellas c/ caja</b>              |  | <b>+ 10 años</b>                            |



Un vino espumoso elegante, de suave color rosa y reflejos cobrizos. Cinta de burbujas finas con fuerza y larga duración. Notas de una distinguida nariz de cereza, mientras que la discreta presencia de aromas de levadura completa el conjunto. Temperatura de Servicio 9°C.

