





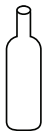


Medium Sweet Red

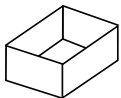
The combination of the young and fruity character of Kotsifali and Mandilari varieties with the sweetness of the unfermented sugars.

From the traditional Cretan varieties Kotsifali and Mandilari. The grapes derive from Heraklion Region vineyards in and out of Peza zone with a yield around 1.200 kilos per 1.000 sq.m. Combining the fragrances of a young red wine and the moderate sweetness of a sweet wine, can be consumed as an aperitif or accompany your dessert and fruit.

				
kotsifali, mandilari	3 years	red fruits, pies, chocolate cakes	Alc.12°	12-14°C



750 ml



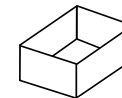
6 x 750 ml



5 202154 014543



375 ml



24 x 375 ml



5 202154 014444

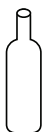


Ημίγλυκος Ερυθρό

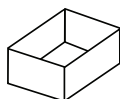
Ο συνδυασμός του νεαρού και φρουτώδους χαρακτήρα των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι με την ισορροπημένη γλυκύτητα των αζύμων ζαχάρων.

Από τις παραδοσιακές Κρητικές ποικιλίες Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες του Νομού Ηρακλείου εντός και εκτός της ζώνης Πεζών με στρεμματικές αποδόσεις γύρω στα 1200 κιλά. Συνδυάζοντας τα αρώματα ενός νεαρού ερυθρού κρασιού και την μετρημένη γλυκύτητα ενός γλυκού κρασιού, μπορεί να καταναλωθεί σαν απεριτίφ ή να συνοδεύσει το γλυκό και το φρούτο σας.

				
κοτσιφάλι, μαντηλάρι	2 χρόνια	κόκκινα φρούτα, τάρτες, γλυκά σοκολάτας	Alc.12°	12-14°C



750 ml



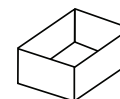
6 x 750 ml



5 202154 014543



375 ml



24 x 375 ml



5 202154 014444