



wi *Nest*



WINE PORTFOLIO



Terra Apeira Project

Ο Δημήτρης Τζάκος (Winest) και ο Μιχάλης Παπασιμπας (Materia Prima) συνεργάστηκαν με την οινολόγο και ιδιοκτήτρια της Ακριότου Microwinery, Βασιλική Ακριώτου για την δημιουργία της σειράς **Terra Apeira**. Περιπλανήθηκαν στους αμπελώνες των Πλαταιών της Βοιωτίας, δοκίμασαν και δημιούργησαν χαρμάνια από ποικιλίες και αμπελοτόπια με σκοπό να φτιάξουν τρία απολαυστικά κρασιά, λευκό, ροζέ και ερυθρό που να ταιριάζουν στον σύγχρονο τρόπο ζωής. Η φρεσκάδα και η έκφραση του φρουτώδους χαρακτήρα των ποικιλιών είναι ο κοινός παρονομαστής που συνδέει τα κρασιά της σειράς.

Η σειρά **Terra Apeira** είναι η αρχή και μέρος ενός ευρύτερου σχεδίου αμπελο-οινικής εξερεύνησης των περιοχών και των ποικιλιών που καλλιεργούνται στη χώρα μας.

Stay tuned...





TERRA APEIRA ΛΕΥΚΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Λευκό

Αμπελώνας: Αμπελουργική ζώνη Βοιωτίας

Οινοποίηση: Κλασική λευκή ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (14°C) σε μικρές ανοξειδωτες δεξαμενές.

Ωρίμαση: Παραμονή με τις οινολάσπες του για 2 εβδομάδες με περιοδική ανάδευση .

Στυλ: Ηπια αρωματικό με ανθικά και φρουτώδη αρώματα. Μέτριο σώμα τραγανή οξύτητα που διατηρεί το φρούτο στην επίγευση.

Abv: 12,5%



TERRA APEIRA POZE

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά, Grenache Rouge

Αμπελώνας: Αμπελουργική ζώνη Βοιωτίας

Οινοποίηση: Σύντομη εκχύλιση του Grenache, ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (14°C) σε μικρές ανοξειδωτες δεξαμενές.

Ωρίμαση: Παραμονή με τις οινολάσπες του για 2 εβδομάδες με περιοδική ανάδευση.

Στυλ: Ηπια αρωματικό με ανθικά και φρουτώδη αρώματα κόκκινων φρούτων. Μέτριο σώμα τραγανή οξύτητα που διατηρεί το φρούτο στην επίγευση.

Abv: 12,5%



TERRA APEIRA ΕΡΥΘΡΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση: Syrah, Μανδηλαριά

Αμπελώνας: Αμπελουργική ζώνη Βοιωτίας

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία σε μικρές ανοξειδωτες δεξαμενές.

Ωρίμαση: Παραμονή με τις οινολάσπες του για 2 εβδομάδες με περιοδική ανάδευση. 3 μήνες γαλλική δρυς 2ης χρήσης.

Στυλ: Ηπια αρωματικό με αρώματα κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Μέτριο σώμα τραγανή οξύτητα που διατηρεί το φρούτο στην επίγευση.

Abv: 12,5%



ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ 21, ΤΚ 14451, ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ

T: 211 18 25 427, 6932 82 91 74

E: info.winest@gmail.com

winest.gr