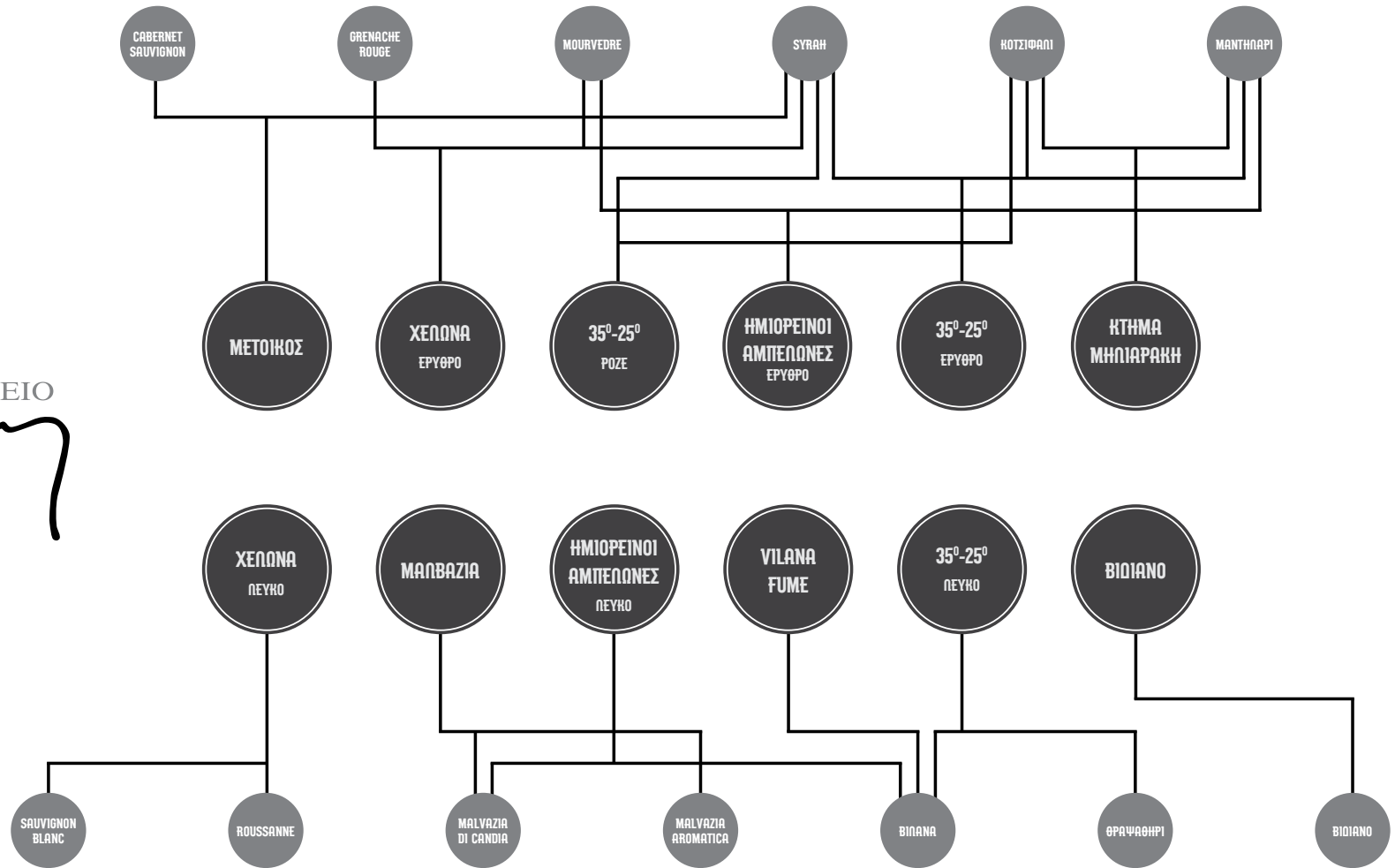




ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
Μυραρής



Η εταιρεία ΜΙΝΩΣ διανύει σήμερα την ένατη δεκαετία της και παράγει κρασιά προερχόμενα από γηγενείς ποικιλίες, όπως το Κοτσιφάλι και το Μαντηλάρι για τα κόκκινα, τη Βιλάνα, το Βιδιανό και το Θραψαθήρι για τα λευκά, τα οποία οινοποιεί και εμφιαλώνει με τις πιο σύγχρονες μεθόδους. Ωριμάζει ένα μέρος της ερυθρής της παραγωγής σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 και 300 λίτρων σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Παράλληλα προσπαθεί να αναδείξει περαιτέρω τον Κρητικό αμπελώνα μέσα από τις ποικιλίες του, καινοτομώντας και υιοθετώντας μεθόδους έως τώρα ανεκμετάλλευτες στην Κρήτη. Τέλος έχει εντάξει στο δυναμικό της ξενικές ποικιλίες, όπως το Syrah, το Mourvedre, το Sauvignon Blanc και τη Roussanne. Η ΜΙΝΩΣ αναπτύσσει ιδιόκτητο και συμβολαιακό αμπελώνα 220 στρεμμάτων και συνεργάζεται με ντόπιους καλλιεργητές με στόχο τη διασφάλιση της υψηλής ποιότητας των σταφυλιών. Η συνολική παραγωγή της ΜΙΝΩΣ ανέρχεται σήμερα σε 350.000 με 400.000 φιάλες ετησίως, από τις οποίες το 70% καταναλώνεται στο νησί, 15% διακινείται στην υπόλοιπη Ελλάδα και το υπόλοιπο 15% εξάγεται. Κύριοι προορισμοί στο εξωτερικό είναι το Βέλγιο, το Λουξεμβούργο, η Σερβία, η Γαλλία, η Σουηδία, η Αυστραλία, ο Καναδάς, η Κίνα και το Ηνωμένο Βασίλειο.



Μέτοικος

Μια εξαιρετική έκφραση των δυο ξένων ποικιλιών, Syrah και Cabernet Sauvignon, απόρροια του παντρέματός τους με την Κρητική Γη και της επιλεκτικής οινοποίησης τους.

Μέτοικος ο [metikos] Ο20α : 1. (ιστ.) ξένος που ήταν μόνιμα εγκατεστημένος σε αρχαία ελληνική πόλη, ιδίως στην Αθήνα, και δεν είχε πλήρη πολιτικά δικαιώματα: Οι κάτοικοι της αρχαίας Αθήνας χωρίζονταν σε ελεύθερους πολίτες, μετοίκους και δούλους. 2. μετανάστης.

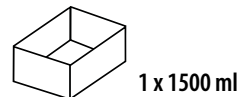
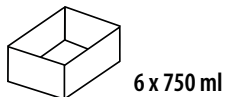
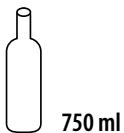
Οι γαλλικές ποικιλίες Syrah και Cabernet Sauvignon μετοίκισαν στην Κρήτη και μας προσφέρουν ένα κρασί βαθύχρωμο, πυκνό και πολύπλοκο με σκοπό να συνδυαστεί με πλούσια πιάτα, κόκκινα κρέατα, πικάντικες και γεμάτες σάλτσες. Μπορείτε να το απολαύσετε τώρα και θα συνεχίσει να εξελίσσεται και να ωριμάζει για τα επόμενα 7 με 10 χρόνια. Προτείνεται οξυγόνωση τουλάχιστον 30' πριν το απολαύσετε.

Αφιλτράριστο – Πιθανή παρουσία ιζήματος.

				
syrah, cabernet sauvignon	7-10 χρόνια	πλούσια πιάτα, κόκκινα κρέατα, πικάντικες και γεμάτες σάλτσες	Alc.13°	18°C



Γαλλική φινέτσα, Κρητικό terroir, περιορισμένη παραγωγή 2.500 φιαλών.





Κτήμα Μηλιαράκη

Ένα ερυθρό κρασί παλαίωσης με σύνθετα αρώματα κόκκινων φρούτων και νέου δρύινου βαρελιού. Βελούδινο σώμα με πλούσιες τανίνες και εκπληκτική επίγευση.

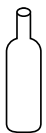
Από το 1999, η εταιρεία μας καλλιεργεί ιδιόκτητο αμπελώνα 15 στεμμάτων στη θέση "Κολομόδι", εντός της περιοχής Ονομασίας Προέλευσης, με σκοπό την παραγωγή ενός αυθεντικού και πολύ υψηλής ποιότητας Ερυθρού Κρητικού κρασιού. Το Κοτσιφάλι και το Μαντηλάρι με απόδοση 700 κιλά ανά στρέμμα, ανέπτυξαν όλο τους το αρωματικό και γευστικό δυναμικό, τρυγήθηκαν και οινοποιήθηκαν με την κλασική μέθοδο της ερυθράς οινοποίησης. Αυτή η απόλυτα ελεγχόμενη εξέλιξη συνεχίστηκε με ωρίμανση του κρασιού σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια 300 λίτρων από το δάσος Nevers επιτυγχάνοντας ένα ολοκληρωμένο και πολυδιάστατο αποτέλεσμα.



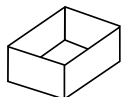
κοτσιφάλι 80%, μαντηλάρι 20%	5 χρόνια	μοσχαρίσιο φιλέτο, κυνήγι, πλούσιες σάλτσες, κρεμμώδη τυριά	Alc. 12,8°	18 °C	ΠΟΠ Πεζιά



Ένα αμπέλι, ένα κρασί, η καλύτερη έκφραση του κρητικού δυναμικού.



750 ml



6 x 750 ml



[M] Μηλιαράκη

Η αναβίωση μιας αυθεντικής και πολλά υποσχόμενης Κρητικής ποικιλίας σε μια εκδοχή ξηρού λευκού κρασιού. Ένα μοναδικό κρασί με χαρακτηριστική ταυτότητα.

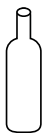
Η απόδοση, στα 950 κιλά σταφύλια ανά στρέμμα, το μεράκι του καλλιεργητή και η 75χρονη πλέον εμπειρία του οινοποιείου μας, συντέλεσαν στην παραγωγή ενός πλούσιου χρυσοκίτρινου κρασιού με σύνθετα αρώματα και χαρακτηριστική γεύση. Ο τρυγητός έγινε στα μέσα Σεπτεμβρίου και η συνολική παραγωγή των 6.000 φιαλών προέρχεται αποκλειστικά από πρόρωγο μούστο ζυμούμενο σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.



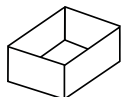
				
Malvazia di Candia 50%, Malvazia Aromatica 50%	άμεσης κατανάλωσης	οστρακοειδή, ψάρια σχάρας, λευκά πικάντικα κρέατα, ώριμα τυριά	Alc.12,5°	9-11°C



Δύο κλώνοι, πλούσιο άρωμα, γεμάτο σώμα.



750 ml



6 x 750 ml



Βιδιανό

Δείγμα των εξαιρετικών δυνατοτήτων του Κρητικού Αμπελώνα σε συνδυασμό με τη σύγχρονη οινοποιητική υποδομή του οινοποιείου μας, ένα αρωματικό και δροσερό λευκό κρασί από την τοπική ποικιλία Βιδιανό.

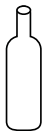
Ένα λευκό ξηρό κρασί από μια πολλά υποσχόμενη Κρητική ποικιλία. Προέρχεται αποκλειστικά από πρόωγο Βιδιανό οινοποιημένο με τη μέθοδο τη κρουσεκχύλισης. Αποτέλεσμα, ένα πλούσιο αρωματικά κρασί, απολαυστικό όγκο στο στόμα με φινετσάτη υφή και δροσερή επίγευση που παραμένει ζωντανή για σημαντικό διάστημα. Σερβίρεται δροσερό στους 12°-14° C.



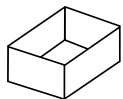
					
βιδιανό 100%	άμεσης κατανάλωσης	λιπαρά ψάρια, δροσερές και πλούσιες σαλάτες, λευκά κρέατα με γεμάτες σάλτσες	Alc.12,5°	12-14°C	ΠΓΕ Κρήτη



Δεξαμενής με χαρακτηριστικό σώμα και λιπαρότητα.



750 ml



6 x 750 ml







5 202154 050848



Ασύρτικο

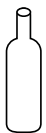
Η νέα πρόταση του Οινοποιείου στην γκάμα των μονοποικιλιακών επιλογών. Μια αναγνωρισμένη ποικιλία συνδυασμένη με τα μοναδικά χαρακτηριστικά της κρητικής γης.

Ασύρτικο δεξαμενής από δύο κρητικούς αμπελώνες στις περιοχές του Αστριτισίου και των Πεζών, σε υψόμετρο 350 μέτρων. Ανοιχτόχρωμο, κρυστάλλινο με ανθικά αρώματα εσπεριδοειδών, στόμα πλούσιο με την παρουσία στοιχείων αχλαδιού και μήλου. Χαρακτηριστική ορυκτότητα και δροσερή οξύτητα, ένα δομημένο λευκό κρασί με επίγευση μακριά σε ένταση και χρόνο που συνδυάζεται άπταιστα με ψάρια, θαλασσινά και καλοκαιρινές σαλάτες. Έχει τη δυνατότητα παραμονής στη φιάλη για τουλάχιστον μια πενταετία.

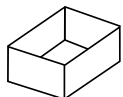
					
ασύρτικο 100%	5 χρόνια	ψαρικά, θαλασσινά, οστρακοειδή, καλοκαιρινές σαλάτες	Alc. 13°	9-11°C	ΠΓΕ Κρήτη



Δροσερό, γεμάτο, με ορυκτότητα και 6,4 οξύτητα και από την Κρήτη.



750 ml



6 x 750 ml





Vilana fume

Μια πρωτοπόρος οινοποίηση για τα Κρητικά δεδομένα. Από την ευαίσθητη λευκή ποικιλία Βιλάνα, ένα εντυπωσιακό καπνισμένο λευκό κρασί.

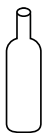
Ένα χρυσοκίτρινο κρασί με αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου σε συνδυασμό με ξηρούς καρπούς και τα στοιχεία της βανίλιας. Σώμα γεμάτο, χαρακτηρισμένο από διακριτική λιπαρότητα προερχόμενη από το βαρέλι και γεύση ώριμων κίτρινων φρούτων που ξεδιπλώνεται και παραμένει για μεγάλο διάστημα. Από αμπελώνες της ζώνης Πεζά με απόδοση 1100 κιλά στο στρέμμα. Λευκή οινοποίηση με τη μέθοδο της κρυσταλλοποίησης, ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή στους 14-16°. Ελαφρά παλαίωση σε δρύινο βαρέλι.



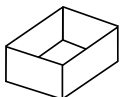
					
βιλάνα 100%	6 χρόνια	Ψάρια στη σχάρα, θαλασσινοί μεζέδες, BBQ	Alc.12,5°	9-13°C	ΠΟΠ Πεζά



Εντυπωσιάζει η Φρεσκάδα και η διακριτική παρουσία του ξύλου.



750 ml



6 x 750 ml



Χελώνα Ερυθρό

Από τη δυτική πλευρά του Γιούχτα, στη θέση «Χελώνα» και υψόμετρο 440 μ, ένα ερυθρό κρασί από τις ποικιλίες Syrah, Grenache rouge και Mourvedre.

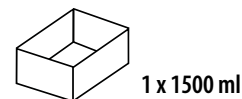
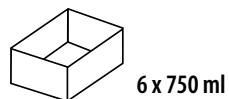
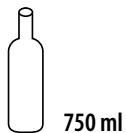
Ζωντανό χρώμα βύσσινου, αρώματα ώριμου μικρόρωγου φρούτου με διακριτική παρουσία του δρύινο βαρελιού, βελούδινη υφή στο στόμα με ελαφριά οξύτητα νεότητας. Μεγάλη επίγευση που βοηθάει το πάντρεμα με λεπτά μοσχαρίσια κομμάτια κρέατος, σάλτσες πιπεριού, pasta με πλούσιες σάλτσες.



				
Syrah, Grenache Rouge, Mourvedre	5-7 χρόνια	μοσχαρίσιο φιλέτο, κνήγι, πλούσιες σάλτσες, κρεμμώδη τυριά	Alc.12,8°	18°C



Ένα single vineyard με φρούτο και φινέτσα.



Χελώνα Λευκό

Από τη δυτική πλευρά του Γιούχτα, στη θέση «Χελώνα» και υψόμετρο 440 μ, ένα λευκό κρασί δεξαμενής από τις ποικιλίες Roussanne και Βιδιανό.

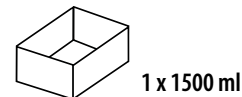
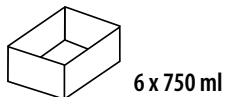
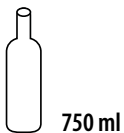
Χρυσοκίτρινο χρώμα, αρώματα αποξηραμένων αρωματικών φυτών και λουλουδιών. Πλούσιος όγκος στο στόμα, στρογγυλή και ισορροπημένη γεύση και επίγευση που ξεδιπλώνεται για μεγάλο διάστημα. Συνοδεύει με επιτυχία σύνθετες σαλάτες, λευκές σάλτσες και σάλτσες μανιταριού, φιλέτο ψαριού στη σχάρα.



Roussanne, Βιδιανό	2-5 χρόνια	λιπαρά ψάρια, δροσερές και πλούσιες σαλάτες, λευκά κρέατα με γεμάτες σάλτσες	Alc.12,9°	12-14°C



Πληθωρικό και αρωματικό, με δυνατότητες εξελίξεις.



2 Φαράγγια Λευκό

Ένα δροσερό λευκό κρασί προερχόμενο από Θραψαθήρι και Μοσχάτο Σπίνας.

Σε απόσταση 10' από το Οινοποιείο, ανάμεσα στα 2 φαράγγια του Αγίου Μάμα και των Ζωφόρων βρίσκεται ο αμπελώνας «Λειβαδάκια», συνολικής έκτασης 55 στρεμμάτων.

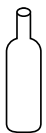
Σε υψόμετρο 300μ., φυτεμένος από τις αρχές του 2000 κυρίως με γηγενείς ποικιλίες του νησιού, εκμεταλλευόμενοι το ιδανικό μικροκλίμα που προκύπτει λόγω τοποθεσίας, επιλέξαμε το Θραψαθήρι και το Μοσχάτο Σπίνας για τη συγκεκριμένη πρόταση. Συναντώντας το αρωματικό δυναμικό του Μοσχάτου, συνδυάζοντάς το με τον όγκο και την οξύτητα μιας όχι και τόσο διαδεδομένης κρητικής ποικιλίας όπως το Θραψαθήρι, απολαμβάνουμε ένα κρασί δροσερό, καλοκαιρινό, εύκολο σε συνδυασμό με καλοκαιρινές και αρωματικές συνταγές.



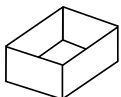
					
θραψαθήρι, μοσχάτο σπίνας	άμεσης κατανάλωσης	θαλασσινοί μεζέδες, ψάρια σχάρας, ζυμαρικά, σαλάτες	Alc.13°	9°C – 11°C	ΠΓΕ Κρήτη



Ένα single vineyard με αποχρώσεις Κρήτης και Ροδανού.



750 ml



6 x 750 ml



2 Φαράγγια Ερυθρό

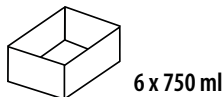
Ένα ερυθρό κρασί παλαιώσης που συνδυάζει τη βασική ποικιλία της Κρήτης, το Κοτσιφάλι, με τις ποικιλίες του γαλλικού νότου, Syrah και Mourvedre. Μαλακό και βελούδινο, αποτελεί μια εκλεκτική πρόταση.

Σε απόσταση 10' από το Οινοποιείο, ανάμεσα στα 2 φαράγγια του Αγίου Μάμα και των Ζωφόρων βρίσκεται ο αμπελώνας «Λειβαδάκια», συνολικής έκτασης 55 στρεμμάτων.

Σε υψόμετρο 300μ., φυτεμένος από τις αρχές του 2000 κυρίως με γηγενείς ποικιλίες του νησιού, εκμεταλλεούμενοι το ιδανικό μικροκλίμα που προκύπτει λόγω τοποθεσίας, επιλέξαμε το Κρητικό Κοτσιφάλι σε συνδυασμό με τις μεσογειακές Syrah και Mourvedre. Ένα κρασί που συνδυάζει τα γήινα αρωματικά χαρακτηριστικά της κρητικής ποικιλίας με το κόκκινο φρούτο και την τανικότητα της Syrah και τον όγκο με τον βελούδινο χαρακτήρα του Mourvedre. Με παραμονή για 8 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, απολαύστε ένα γεμάτο κρασί, φρουτώδες και συμπυκνωμένο, με διάρκεια επίγευσης. Συνδυάστε το με κόκκινα κρέατα, κυνήγι, χειμερινές σάλτσες μανιταριών και κάστανου.



syrah, mourvedre	3-5 χρόνια	κόκκινα κρέατα, σχάρα, κίτρινα τυριά	Alc.13°	18°C	ΠΓΕ Κρήτη





35° - 25° Ερυθρό

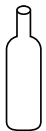
Σύγχρονη οινοποιητική διαδικασία και επιλεγμένη πρώτη ύλη συνδυάζονται σε αυτήν την νέα πρόταση του Οινοποιείου Μηλιαράκη για το προσεγμένο καθημερινό σας τραπέζι.

Οι συντεταγμένες 35° 12' 58.100' Βόρεια - 25° 11' 39.02' Ανατολικά αποτελούν το στίγμα της κυριότερης οινοπαραγωγικής περιοχής του νησιού, τα Πεζά. Από τον αμπελώνα των Πεζών προέρχεται αυτό ερυθρό κρασί που συνοδεύει την καθημερινή σας γευστική απόδραση, χαρακτηρισμένο από τα αρώματα κόκκινων φρούτων, γεμάτη γεύση με στοιχεία δαμάσκηνου, κανέλας και γαρύφαλλου και βελούδινη επίγευση με νότες βανίλιας. Το κρασί ωριμάζει για 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια εμφιαλώνεται.

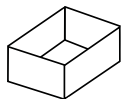
				
κοτσιφάλι, μαντηλάρι syrah	3 χρόνια	πικάντικες σάλτσες, τηγανιές, κρέατα σχάρας, ποικιλίες τυριών, αλλαντικών	Alc.12,3°	18°C



Κρήτη, Syrah, βαρέλι για καθημερινή ποιότητα.



750 ml



6 x 750 ml



35° - 25° Λευκό

Σύγχρονη οινοποιητική διαδικασία και επιλεγμένη πρώτη ύλη συνδυάζονται σε αυτήν την νέα πρόταση του Οινοποιείου Μηλιαράκη για το προσεγμένο καθημερινό σας τραπέζι.

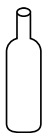
Οι συντεταγμένες 35° 12' 58.100' Βόρεια - 25° 11' 39.02' Ανατολικά αποτελούν το γεωγραφικό στίγμα της κυριότερης οινοπαραγωγικής περιοχής του νησιού, τα Πεζά. Από τον αμπελώνα των Πεζών και τις Κρητικές ποικιλίες Θραψαθήρι και Βιλάνα, οινοποιημένη με τη μέθοδο της κρυοεκχύλισης, προέρχεται αυτό το δροσιστικό λευκό κρασί που συνοδεύει την καθημερινή σας γευστική απόδραση, χαρακτηρισμένο από τα αναδυόμενα φρουτώδη αρώματα μπανάνας και κίτρου, την ευχάριστη οξύτητα και πλούσια μακριά επίγευση.



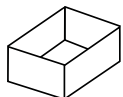
				
θραψαθήρι, βιλάνα	άμεσης κατανάλωσης	πουλερικά, ζυμαρικά, BBQ, πλούσιες σαλάτες	Alc.11,8°	9-11°C



Το Θραψαθήρι στην καθημερινή μας ποιοτική απόλαυση.



750 ml



6 x 750 ml





35° - 25° Ροζέ

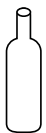
Σύγχρονη οινοποιητική διαδικασία και επιλεγμένη πρώτη ύλη συνδυάζονται σε αυτήν την νέα πρόταση του Οινοποιείου Μηλιαράκη για το προσεγμένο καθημερινό σας τραπέζι.

Οι συντεταγμένες 35° 12' 58.100' Βόρεια - 25° 11' 39.02' Ανατολικά αποτελούν το στίγμα της κυριότερης οινοπαραγωγικής περιοχής του νησιού, τα Πεζά. Από τον αμπελώνα των Πεζών προέρχεται αυτό το δροσιστικό ροζέ κρασί που συνοδεύει την καθημερινή σας γευστική απόδραση, χαρακτηρισμένο από τα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, πλούσια γεύση κερασιού, φράουλας και μύρτιλου, ζωντανή και μακρά επίγευση.

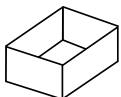
				
κοτσιφάλι, syrah	άμεσης κατανάλωσης	πλούσιες καλοκαιρινές σαλάτες, ζυμαρικά, κρέατα σχάρας	Alc.12,3°	10-12°C



Τριανταφυλλί, γεμάτο και δροσερό για ανοιξιιάτικη διάθεση.



750 ml



6 x 750 ml



Minos Palace Λευκό

Η πιο αναγνωρίσιμη ετικέτα του Οινοποιείου, συνεχίζει μια διαδρομή 25 και πλέον χρόνων σε μια αγορά με αυξανόμενες απαιτήσεις. Ένα κρασί που αποτελεί σταθμό στην εξέλιξη του κρητικού κρασιού.

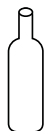
Προέρχεται από ποικιλία λευκών σταφυλιών Βιλάνα. Χρώμα ανοιχτό κίτρινο, αρώματα φρούτων, γεύση λεπτή και δροσερή, αρωματική επίγευση. Τα σταφύλια προέρχονται από ιδιόκτητους και συμβεβλημένους με την εταιρεία αμπελώνες που βρίσκονται όλοι στην ζώνη ΟΠΑΠ Πεζά και έχουν στρεμματικές αποδόσεις από 1200 μέχρι 1500 κιλά. Ο μούστος μετά από απολάσπωση ζυμώνεται σε σταθερή θερμοκρασία 18°C μέσα σε 12τοννες δεξαμενές.



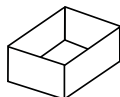
					
βιλάνα 100%	άμεσης κατανάλωσης	ψάρια σχάρας, λευκά κρέατα, BBQ, ζυμαρικά, δροσερές σαλάτες	Alc.11,5°	9-11°C	ΠΓΕ Κρήτη



Μια ετικέτα με 40 χρόνια ιστορία στην αγορά, σφραγίδα ποιότητας και γεύσης.



750 ml



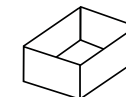
6 x 750 ml



5 202154 070426



375 ml



24 x 375 ml



5 202154 027420



Minos Palace Ερυθρό

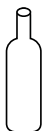
Η πιο αναγνωρίσιμη ετικέτα του Οινοποιείου, συνεχίζει μια διαδρομή 25 και πλέον χρόνων σε μια αγορά με αυξανόμενες απαιτήσεις. Ένα κρασί που αποτελεί σταθμό στην εξέλιξη του κρητικού κρασιού.

Ένας συνδυασμός κόκκινων σταφυλιών ποικιλίας Κοτσιφάλι (80%) και Μαντηλάρι (20%). Έχει μωβ χρώμα, το άρωμα αποξηραμένων φρούτων όπως σταφίδα και δαμάσκηνο και ελαφριά γεύση βανίλιας. Έχει μια πλούσια, ισορροπημένη και διαρκή γεύση. Τα σταφύλια προέρχονται από ιδιόκτητους και συμβεβλημένους αμπελώνες μέσα από τη ζώνη ΟΠΑΠ Πεζών και έχουν στρεμματικές αποδόσεις 800 κιλά ανά στρέμμα. Η οινοποίηση εκτελείται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο της ερυθρής οινοποίησης σε ειδικούς οινοποιητές. Το κρασί παραμένει για 9 μήνες σε βαρέλια δρύινα, για 3 μήνες σε δεξαμενές και μετά εμφιαλώνεται.

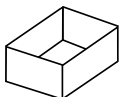
					
κοτσιφάλι 80%, μαντηλάρι 20%	4 χρόνια	κόκκινα κρέατα, BBQ, ζυμαρικά με πικάντικες σάλτσες, πλούσιες σαλάτες	Alc.12,5°	18°C	ΠΓΕ Κρήτη



Το πρώτο κρητικό κρασί περασμένο από δρύινο γαλλικό βαρέλι.



750 ml



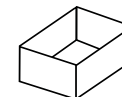
6x750 ml



5 202154 072345



375 ml



24x375 ml



5 202154 072420



Minos Palace Ροζέ

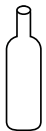
Η πιο αναγνωρίσιμη ετικέτα του Οινοποιείου, συνεχίζει μια διαδρομή 25 και πλέον χρόνων σε μια αγορά με αυξανόμενες απαιτήσεις. Ένα κρασί που αποτελεί σταθμό στην εξέλιξη του κρητικού κρασιού.

Από συνοινοποίηση των ερυθρών ποικιλιών κοτσιφάλι και μαντηλάρι. Χρώμα ανοιχτό κερασί, αρώματα κόκκινων φρούτων όπως κεράσι και φράουλα, γεύση γεμάτη και ισορροπημένη, ευχάριστη επίγευση. Τα σταφύλια, προερχόμενα από ιδόκτητους και συμβεβλημένους αμπελώνες μέσα και έξω από την ζώνη ΟΠΑΠ Πεζών, έχουν στρεμματικές αποδόσεις που δεν ξεπερνούν τα 1200 κιλά. Ο μούστος, μετά την αποράγιση, παραμένει στους οινοποιητές επί 24 ώρες μαζί με τα στέμφυλα για να τραβήξει το επιθυμητό χρώμα και στη συνέχεια οδηγείται σε 12τοννες δεξαμενές.

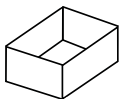
					
κοτσιφάλι, μαντηλάρι	άμεσης κατανάλωσης	ζυμαρικά, BBQ, καλοκαιρινές σαλάτες	Alc. 12°	10-12°C	ΠΓΕ Κρήτη



Η οξύτητα του μαντηλαριού παραμένει η σφραγίδα του κρητικού ροζέ.



750 ml



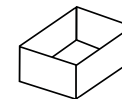
6 x 750 ml



5 202154 071348



375 ml



24 x 375 ml



5 202154 071423

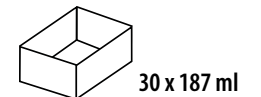
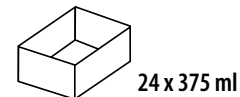
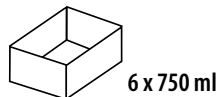
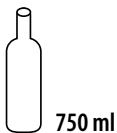
ΜΙΝΩΣ Λευκό

Η κλασική ετικέτα του Οινοποιείου που συνοδεύει το καθημερινό σας τραπέζι με το προϊόν της κρητικής γης.

Από παραδοσιακές κρητικές ποικιλίες λευκών σταφυλιών με εντονότερη την παρουσία της βιλάνας και σε μικρότερα ποσοστά το θρασαθήρι. Χρώμα ανοικτό κίτρινο, αρώματα κίτρινων φρούτων και εσπεριδοειδών, γεύση ισορροπημένη, αρωματική επίγευση. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες του Νομού Ηρακλείου εντός και εκτός της ζώνης Πεζών με στρεμματικές αποδόσεις γύρω στα 1300 κιλά. Η ζύμωση του απολασπωμένου μούστου γίνεται σε σταθερή θερμοκρασία 18°C και εμφιαλώνεται στην αρχή κάθε έτους.



					
βιλάνα	άμεσης κατανάλωσης	ψάρια σχάρας, λευκά κρέατα, BBQ, ζυμαρικά, δροσερές σαλάτες	Alc.11,5°	9-11°C	ΠΓΕ Κρήτη



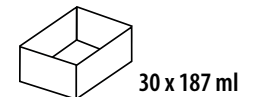
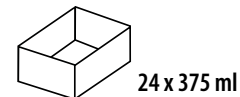
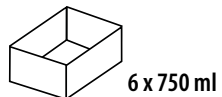
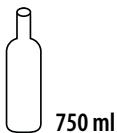


ΜΙΝΩΣ Ερυθρό

Η κλασική ετικέτα του Οινοποιείου που συνοδεύει το καθημερινό σας τραπέζι με το προϊόν της κρητικής γης.

Συνδυασμός από κόκκινα σταφύλια ποικιλίας Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι. Με ένα διακριτικό κόκκινο χρώμα, άρωμα από δαμάσκηνο, κανέλα και σταφίδα, μαλακές τανίνες και πλούσιο άρωμα. Τα σταφύλια προέρχονται από ιδιόκτητους και συμβεβλημένους αμπελώνες μέσα από την ζώνη ΟΠΑΠ Πεζών και έχουν στρεμματικές αποδόσεις 1200 κιλά ανά στρέμμα. Η οινοποίηση εκτελείται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο της ερυθρής οινοποίησης σε ειδικούς οινοποιητές. Εμφιαλώνεται αφού έχει μείνει 12 μήνες σε δεξαμενές.

					
κοτσιφάλι, μαντηλάρι	3 χρόνια	σχάρα, πλούσια ζυμαρικά, μεζέδες	Alc.12°	18°C	ΠΓΕ Κρήτη



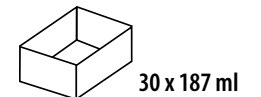
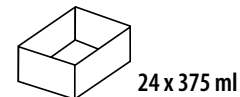
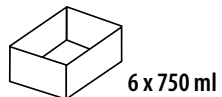
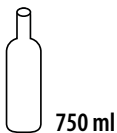


ΜΙΝΩΣ Ροζέ

Η κλασική ετικέτα του Οινοποιείου που συνοδεύει το καθημερινό σας τραπέζι με το προϊόν της κρητικής γης.

Από τις ερυθρές ποικιλίες Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι ακολουθώντας εκχύλιση 18-20 ωρών σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Χρώμα τριανταφυλλί, με έντονα αρώματα αγριολούλουδων και μικρών φρούτων. Γεύση γεμάτη, συνδυασμός κερασιού και φράουλας με μακριά επίγευση που συνδυάζει τα καλοκαιρινά σας πιάτα.

κοτσιφάλι, μαντηλάρι	άμεσης κατανάλωσης	πουλερικά, κρέπες, μαλακά τυριά	Alc.12°	10-12°C	ΠΓΕ Κρήτη





Castillo

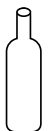
Ερυθρό κρασί από τη ζώνη των Πεζών που συνδυάζει τα αρωματικά και γευστικά στοιχεία της ποικιλίας Κοτσιφάλι και τις τανίνες του Μαντηλαριού.

Συνδυασμός από κόκκινα σταφύλια ποικιλίας Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι. Με ένα διακριτικό κόκκινο χρώμα, άρωμα από δαμάσκηνο, κανέλα και σταφίδα, μαλακές τανίνες και πλούσιο άρωμα. Τα σταφύλια προέρχονται από συμβεβλημένους αμπελώνες μέσα από την ζώνη ΟΠΑΠ Πεζών και έχουν στρεμματικές αποδόσεις 1000 κιλά ανά στρέμμα. Η οινοποίηση εκτελείται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο της ερυθρής οινοποίησης σε ειδικούς οινοποιητές. Εμφιαλώνεται αφού έχει μείνει 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια.

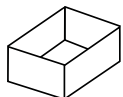
κοτσιφάλι, μαντηλάρι, syrah	3 χρόνια	κρέατα σχάρας, BBQ, ζυμαρικά, πλούσιες σαλάτες	Alc. 12°	18°C	ΠΓΕ Κρήτη



Το αγαπημένο Ερυθρό της γαλλικής αγοράς από το 1960.



750 ml



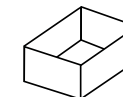
6 x 750 ml



5 202154 030543



375 ml



24 x 375 ml



5 202154 030420

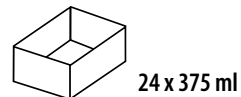
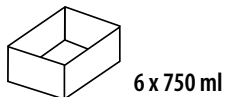
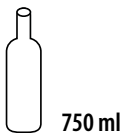


Ημίξηρος Λευκό

Από την τυπική κρητική ποικιλία Βιλάνα. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες της περιοχής του Ηρακλείου, εντός κι εκτός ζώνης Πεζών με στρεμματική απόδοση κάτω από τα 1200 κιλά.

Η ζύμωση ακολουθείται στους 14°C και η εμφιάλωση ολοκληρώνεται στις αρχές κάθε χρονιάς. Χρώματος χρυσαφί, ένα κρασί δροσιστικό με γεμάτο σώμα και κυρίως χαρακτηρισμένο από τη γλύκα του κίτρινου φρούτου.

				
βιλάνα	άμεσης κατανάλωσης	οστρακοειδή, φρούτα, τάρτες, γλυκά κρέμας	Alc.11,5°	9-11°C







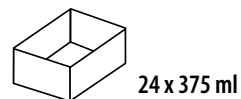
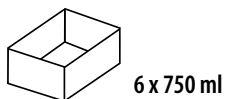
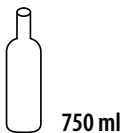
Ημίξηρος Ροζέ

Ο συνδυασμός του νεαρού και φρουτώδους χαρακτήρα των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι με την 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.



				
κοτσιφάλι, μαντηλάρι	άμεσης κατανάλωσης	σαλάτες, φρούτα, τάρτες, γλυκά σοκολάτας	Alc.12°	10-12°C



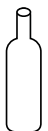


Ημίγλυκος Λευκό

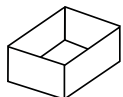
Ο συνδυασμός του φρουτώδους χαρακτήρα της ποικιλίας Βιλάνα με την ισορροπημένη γλυκύτητα των αζύμων ζαχάρων.

Από την παραδοσιακή Κρητική ποικιλία Βιλάνα. 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 λευκού κρασιού και την μετρημένη γλυκύτητα ενός γλυκού κρασιού, μπορεί να καταναλωθεί σαν aperitif, να συνοδεύσει φουά γκρα και να αποτελέσει επιλογή με το γλυκό και το φρούτο σας.

				
βιλάνα	άμεσης κατανάλωσης	φουά γκρα, τάρτες, φρούτα, γλυκά κρέμας	Alc.11,5°	9-11°C



750 ml



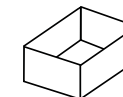
6 x 750 ml



5 202154 013546



375 ml



24 x 375 ml



5 202154 013447

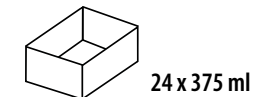
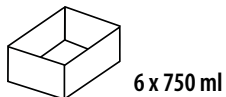


Ημίγλυκος Ερυθρό

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



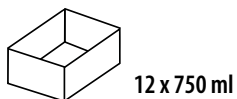
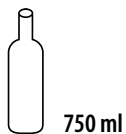
Party Animal Ημίξηρο Λευκό

Όταν η γεύση, η θετική διάθεση, η γλυκύτητα και η καλή παρέα συνυπάρχουν, τότε είναι η στιγμή για ένα Party Animal.

Δροσερό, φρέσκο, απολαυστικό. Από Κρητικές ποικιλίες σταφυλιών, με την προσοχή του ιστορικότερου οινοποιείου της Κρήτης και την παρότρυνση για καλή διασκέδαση!



				
Λευκές κρητικές	άμεσης κατανάλωσης	aperitif, ψαρικά, όστρακα, sushi	Alc.11,5°	9-11°C



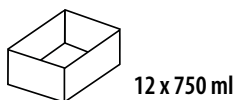
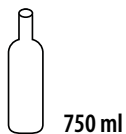
Party Animal Ημίξηρο Ροζέ

Όταν η γεύση, η θετική διάθεση, η γλυκύτητα και η καλή παρέα συνυπάρχουν, τότε είναι η στιγμή για ένα Party Animal.

Δροσερό, φρέσκο, απολαυστικό. Από Κρητικές ποικιλίες σταφυλιών, με την προσοχή του ιστορικότερου οινοποιείου της Κρήτης και την παρότρυνση για καλή διασκέδαση!



				
κοτσιφάλι, μαντηλάρι	άμεσης κατανάλωσης	sushi, σαλάτες, σε cocktail, φρούτα, τάρτες φρούτων	Alc.12°	10-12°C



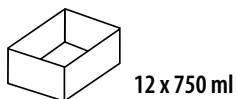
Party Animal Ημίγλυκο Λευκό

Όταν η γεύση, η θετική διάθεση, η γλυκύτητα και η καλή παρέα συνυπάρχουν, τότε είναι η στιγμή για ένα Party Animal.

Δροσερό, φρέσκο, απολαυστικό. Από Κρητικές ποικιλίες σταφυλιών, με την προσοχή του ιστορικότερου οινοποιείου της Κρήτης και την παρότρυνση για καλή διασκέδαση!



				
λευκές κρητικές	άμεσης κατανάλωσης	aperitif & σε cocktail, φρούτα, foie gras	Alc.11,5°	9-11°C



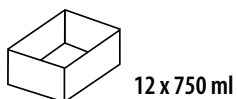
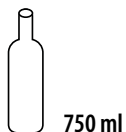
Party Animal Ημίγλυκο Ερυθρό

Όταν η γεύση, η θετική διάθεση, η γλυκύτητα και η καλή παρέα συνυπάρχουν, τότε είναι η στιγμή για ένα Party Animal.

Δροσερό, φρέσκο, απολαυστικό. Από Κρητικές ποικιλίες σταφυλιών, με την προσοχή του ιστορικότερου οινοποιείου της Κρήτης και την παρότρυνση για καλή διασκέδαση!



				
κοτσιφάλι, μαντηλάρι	άμεσης κατανάλωσης	φρούτα, γλυκά σοκολάτας	Alc.12°	12-14°C



Με τον οίνο οδηγό!

Επισκεφθείτε το Οινοποιείο
και το Μετόχι Μηλιαράκη
για γευσιγνωσίες κρασιών,
και κρητικές γαστρονομικές
εμπειρίες.

Περπατήστε στους δρόμους
του κρασιού και γευτείτε την
οιική Κρήτη.

Περισσότερες πληροφορίες στο
www.minoswines.gr



Πεζά
Ηράκλειο Κρήτης
Τηλ.: + 30 2810 741 213
www.minoswines.gr

 Minos-Miliarakis Winery

 @MinosWinery