



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Λίστα Κρασιών



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
Σαββατιανό-Ροδίτης

Προέλευση
Βόρεια Αττική

Αλκοολικός βαθμός
12% Vol

Θερμοκρασία
Απολαύστε το δροσερό,
στους 12°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη 187ml, 375ml,
750ml, 1,5lt

- Χάρτινη συσκευασία
των 24, 12 και 6 φιαλών,
ανάλογα με τη χωρητικότητα
κάθε φιάλης



ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Τόσο δροσερό
όσο και ευκολόπιοτο.

Πρωτοκυκλοφόρησε το 1938 με την
επωνυμία King Minos και από τότε δεν
έχει σταματήσει να συγκινεί.

Το Αθανασιάδη Λευκός Ξηρός οиноποιείται
σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με ελεγχόμενη
θερμοκρασία 16-17°C.

Ένα κρασί ελαφρύ και δροσερό, με
αχυροκίτρινο χρώμα, που αναδίδει
φρέσκα αρώματα λουλουδιών και
φρούτων, γεννημένα από την προσεκτική
οινοποίηση του παραδοσιακού
Σαββατιανού με τον πιο «νευρικό» Ροδίτη.

Αρμονία Γεύσεων

- Κοτόπουλο πανέ με αμύγδαλα, μουστάρδα και φασκόμηλο
- Μπακαλιάρος τηγανητός
- Τορτελίνι με τυρί και κρέμα γάλακτος
- Πατατούλες φούρνου με σκόρδο και δενδρολίβανο



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
100% Chardonnay

Προέλευση
Βόρεια Αττική

Αλκοολικός βαθμός
13% Vol

Θερμοκρασία
Πίνεται ευχάριστα
στους 14°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη 187ml και 750 ml

- Χάρτινη συσκευασία
των 24 και 12 φιαλών,
ανάλογα με τη χωρητικότητα
κάθε φιάλης



ΧΑΡΛΑΥΤΗ CHARDONNAY

**Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Βόρειες Πλαγιές Πεντελικού**

**Από τα πρώτα Chardonnay
με ελληνική ταυτότητα.**

Πρωτοκυκλοφόρησε το 1980.

Το σταφύλι, μετά την παραλαβή στο
οινοποιείο και αφού περάσει από ταινία
διαλογής, οδηγείται ολόκληρο στο
πιεστήριο. Ζυμώνει σε γαλλικά δρύινα
βαρέλια και ωριμάζει για 4-5 μήνες μαζί
με τις οινολάσπες του.

Η ωριμότητα του σταφυλίου εγγυάται ένα
δυναμικό Chardonnay, με χρυσοκίτρινο
χρώμα και αρώματα ώριμων φρούτων,
όπως ροδάκινο, αχλάδι, πεπόνι και
μάνγκο. Γεύση δροσερή αλλά ταυτόχρονα
πλούσια, με ένα τελείωμα που
παραπέμπει σε καραμέλα βουτύρου και
βανίλια.

Βραβεία

- Χρυσό στο ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ CHARDONNAY 1997, Challenge International du Vin, 1999
- Ασημένιο στο ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ CHARDONNAY 2007, Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης, 2009
- Ασημένιο στο ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ CHARDONNAY 1999, Toronto Wine & Cheese Show, 2001
- Ασημένιο στο ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ CHARDONNAY 1994, Concours Mondial de Bruxelles, 1996
- Χάλκινο στο ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ CHARDONNAY 2006, International Wine & Spirit Competition, 2007
- Χάλκινο στο ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ CHARDONNAY 2007, International Wine & Spirit Competition, 2009

Αρμονία Γεύσεων

- Καραβίδες, αστακός στη σχάρα
- Χοιρινό λεμονάτο κατσαρόλας με δεντρολίβανο
- Κοτόπουλο τηγανιά με αποξηραμένα φρούτα
- Ρολάκια γαλοπούλας γεμιστά με κάστανο και cognac



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ



ΧΑΡΛΑΥΤΗ SAUVIGNON BLANC

**Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Στερεά Ελλάδα**

**Μια καινοτομία που ξέρει
να κερδίζει τις εντυπώσεις.**

Πρωτοκυκλοφόρησε το 2010.
Η ολοκαίνουργια αυτή λευκή ετικέτα
προέρχεται από μια ζωνή, πολυδύναμη
και παιχνιδιάρικη ποικιλία.

Έπειτα από προζυμωτική κρυοεκχύλιση
του σταφυλιού για 12 ώρες, ακολουθεί
ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία μέσα σε
ανοξείδωτες δεξαμενές, με στόχο να
διατηρηθούν τα φρέσκα αρώματα των
φρούτων και να περάσουν στο κρασί.

Το αχνοκίτρινο χρώμα του, η έντονη
παρουσία αρωμάτων από γκρέιπφρουτ,
ροδάκινο και πεπόνι καθώς και η γεμάτη
γεύση από ώριμα εσπεριδοειδή
εξασφαλίζουν ένα εξαιρετικά δροσιστικό
Sauvignon Blanc.

Ποικιλία
100% Sauvignon Blanc

Προέλευση
Συνεργαζόμενοι αμπελώνες
στη Στερεά Ελλάδα

Αλκοολικός βαθμός
13,5% Vol

Θερμοκρασία
Απολαύστε το δροσερό
στους 10-12°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη των 750ml

- Χάρτινη συσκευασία
των 6 φιαλών

Αρμονία Γεύσεων

- Σουπιές με σπανάκι
- Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο
- Κολοκυθάκια γεμιστά
- Σαλάτα με αβοκάντο, πλιγούρι, φύλλα βασιλικού και ντοματίνια Σαντορίνης
- Ποικιλία πράσινων σαλατικών



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Προέλευση
Από τους ιδιόκτητους
αμπελώνες στην Νεμέα

Αλκοολικός βαθμός
12,5% Vol

Θερμοκρασία
Απολαύστε το δροσερό
στους 10-12°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη των 750ml

- Χάρτινη συσκευασία
των 12 φιαλών



ΧΑΡΛΑΥΤΗΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ & ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Ποικιλιακός Οίνος

Η οινοποίηση γίνεται σε ανοξείδωτες
δεξαμενές σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Χρώμα απαλό κίτρινο με αρώματα
φρούτων.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ



ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ - ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Οινοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασία 16-17°C.

Διακρίνεται για το φρέσκο άρωμα γιασεμιού και ξεχωρίζει για τις έντονες γεύσεις εσπεριδοειδών, μάνγκο και ροδάκινου.

Προέλευση
Οικογενειακοί
αμπελώνες
στη Νεμέα

Αλκοολικός βαθμός
13% Vol

Θερμοκρασία
Απολαύστε το
στους 14°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη των 750ml

- Χάρτινη συσκευασία
των 12 φιαλών

Αρμονία Γεύσεων

- Συνοδεύει ευχάριστα σαλάτες, θαλασσινά και άσπρα κρέατα (κοτόπουλο, γαλοπούλα, πάπια)



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
Shiraz-Αγιωργίτικο

Προέλευση
Κόρινθος

Αλκοολικός βαθμός
12,5% Vol

Θερμοκρασία
Απολαύστε το δροσερό,
στους 13°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη 375ml,
750ml, 1,5lt

- Χάρτινη συσκευασία
των 24, 12 και 6 φιαλών,
ανάλογα με τη χωρητικότητα
κάθε φιάλης



ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ ROSÉ ΞΗΡΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Πελοπόννησος

Εναλλακτικό αλλά διαχρονικό.

Πρωτοκυκλοφόρησε το 1962 με την επωνυμία King Rosé και ξάφνιασε ευχάριστα το κοινό του, που παραμένει ακόμα και σήμερα πιστό.

Μετά την εκχύλιση του σταφυλιού για δύο μέρες, ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε χαμηλή θερμοκρασία.

Το ζωνρό και λαμπερό του χρώμα προσδίδει στον «εναλλακτικό» χαρακτήρα του αδιαμφισβήτητη αξία. Ξεχωρίζει για τα φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων καθώς και για την ευχάριστη, γεμάτη και δροσερή γεύση του.

Αρμονία Γεύσεων

- Quiche με καραμελωμένα κρεμμύδια και ginger
- Παστίτσιο
- Ταραμοκεφτέδες
- Μπαρμπούνια savoro στο φούρνο με ντομάτα και σκόρδο



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
100% Shiraz

Προέλευση
Οικογενειακοί αμπελώνες
στον Αχλαδιά Νεμέας,
Κόρινθος

Αλκοολικός βαθμός
13% Vol

Θερμοκρασία
Πίνεται ευχάριστα
στους 10°C



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ ΠΕΤΑΛΟΥΔΕΣ

**Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Πελοπόννησος**

Το... διαφορετικό ροζέ

Κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το Μάρτιο
του 2013.

Για την παραγωγή του απαιτούνται τρύγος
νωρίς το πρωί και άμεση μεταφορά των
σταφυλιών στο οινοποιείο, προσεκτική
διαλογή και γέμισμα του πνευματικού
πιεστηρίου με ολόκληρα σταφύλια, καθώς
και μικρές, ελαφριές πιέσεις που
ελευθερώνουν όχι μόνο τα πιο λεπτά αλλά
και τα πιο πλούσια στοιχεία της ποικιλίας,
συνδυασμένα με το ιδιαίτερο ροζέ χρώμα.
Ζυμώνεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία
για να διατηρηθούν τα αρώματα και η
φρεσκάδα.

Ξεχωρίζει για το λαμπερό, παιχνιδιάρικο
χρώμα του που παραπέμπει στην κοιλάδα
του Ροδανού. Η φρέσκια λουλουδάτη μύτη
και το ευχάριστο δροσερό στόμα
συμπληρώνουν την ελκυστική του όψη.

Αρμονία Γεύσεων

- Ριζότο με γαρίδες, φρέσκο θυμάρι και μανιτάρια, σβησμένο με ένα από τα κρασιά μας
- Ταλιατέλες με σολωμό
- Καλαμάρι ψητό με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
- Ψητές κουτσομούρες με σάλτσα αυγολέμονο



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
100% Cabernet Sauvignon

Προέλευση
Οικογενειακοί αμπελώνες
στον Αχλαδιά Νεμέας,
Κόρινθος

Αλκοολικός βαθμός
13% Vol

Θερμοκρασία
Πίνεται ευχάριστα
στους 10°-12°C



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ SAUMON

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος

Στους οικογενειακούς αμπελώνες στον Αχλαδιά, γίνεται τρύγος του cabernet sauvignon, νωρίς το πρωί. Πολύ ελαφριές πιέσεις στο πνευματικό πιεστήριο για να μπορέσουμε να κρατήσουμε το χρώμα του ανοικτού ροζέ.

Ζυμώνεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία για να διατηρηθούν τα αρώματα και η φρεσκάδα. Διακρίνεται για τα φρέσκα αρώματά του και την φρέσκια λουλουδάτη γεύση του. Δροσερή γεύση συμπληρώνει το ελκυστικό χρώμα του.

Αρμονία Γεύσεων

- Ψητό χταπόδι με φάβα και σάλτσα κάππαρης
- Ντοματάκια Σαντορίνης γεμιστά με ξυνομηζύθρα, extra παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκο δυόσμο
- Αστακομακαρονάδα
- Σολωμός gravlax



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Προέλευση
Νεμέα

Αλκοολικός βαθμός
13% Vol

Θερμοκρασία
Πίνεται ευχάριστα
στους 10°C



FLAMINGO POZE

Ποικιλιακός

Ενα καινούργιο ροζέ φτιαγμένο με πολύ αγάπη και άριστη τεχνική γεννήθηκε για να προστεθεί στα δύο ήδη υπάρχοντα ροζέ μας, το Saumon και τις Πεταλούδες.

Πέντε ποικιλίες, πέντε ξεχωριστές οινοποιήσεις, πέντε τρύγοι σε δρύινα βαρέλια, με battonnage, με προζυμωτική εκχύλιση, με saignee, με οινολάσπες.

Κάθε ποικιλία συμβάλλει με τον τρόπο της στον μοναδικό χαρακτήρα αυτού του ροζέ.

Flamingo χρώμα, που θυμίζει ροζ grapefruit αλλά και μανταρίνι. Αρώματα λεμονανθού μαζί με φουντούκια και κάστανα. Στόμα πλούσιο, γλυκό αλλά συνάμα τραγανό και δροσερό. Κρασί φαγητού με όγκο και μακρά επίγευση.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ



Ποικιλία
Αγιωργίτικο-Cabernet
Sauvignon

Προέλευση
Πελοπόννησος

Αλκοολικός βαθμός
12,5% Vol

Θερμοκρασία
Πίνεται ευχάριστα
στους 15°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη 187ml, 375ml,
750ml, 1,5lt

- Χάρτινη συσκευασία
των 24, 12 και 6 φιαλών,
ανάλογα με τη χωρητικότητα
κάθε φιάλης

ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Πελοπόννησος

Η κλασική επιλογή.

Πρωτοκυκλοφόρησε το 1938 ως King
Minos.

Είναι προϊόν κλασικής ερυθράς
οινοποίησης σε ανοξείδωτους
οινοποιητές, σε θερμοκρασία 27-28°C.
Παραμένει με τα στέμφυλα, για την
απαιτούμενη εκχύλιση, από 12 έως 15
μέρες, ανάλογα με τη χρονιά.

Διακρίνεται για το λαμπερό κόκκινο
χρώμα του, τα λεπτά του αρώματα, τη
φρουτώδη μύτη από κεράσι και βύσσινο
και το γεμάτο στόμα, αφού τα ώριμα
φρούτα τού προσδίδουν μια γεύση
φρεσκάδας.

Αρμονία Γεύσεων

- Μακαρόνια με κιμά και ξερό ανθότυρο Κρήτης
- Γιουβέτσι
- Ντομάτες γεμιστές με φρέσκα μυρωδικά
- Μουσακάς



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
100% Malbec

Προέλευση
Ιδιόκτητοι
οικογενειακοί αμπελώνες
στον Αχλαδιά Νεμέας

Αλκοολικός βαθμός
13% Vol

Θερμοκρασία
Απολαύστε το
στους 16-18°C



CHRISTIANA MALBEC

Πειραματικός Αμπελώνας

Το ξεχωριστό Malbec

Κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το
Νοέμβριο του 2012.

Αποτελεί την πρώτη οινοποίηση από τον
πειραματικό αμπελώνα της οικογένειας
Χαρλαύτη. Το Malbec ήρθε αρχικά στην
Ελλάδα από τη μακρινή Mendoza της
Αργεντινής. Είναι προϊόν κλασικής
ερυθράς οινοποίησης σε ξύλινα βαρέλια
των 500lt και ωρίμανσης σε γαλλικά
βαρέλια των 225lt επί 12 μήνες.

Ξεχωρίζει για το βαθύ πορφυρό χρώμα
του και τα αρώματα βιολέτας και
γιασεμιού που αναμειγνύονται με
φρουτώδη αρώματα δαμάσκηνου και
βύσσινου. Πλούσιο και γεμάτο στο στόμα,
με μεγάλη επίγευση.

Το πρώτο πιστοποιημένο Malbec
ελληνικής καλλιέργειας στη χώρα.

Αρμονία Γεύσεων

Συνοδεύει κρέας και κοτόπουλο στο barbeque!

Εμείς προτείνουμε:

- Φιλέτο σχάρας με κρασάτη σάλτσα
- Μοσχαρίσιο κόντρα στα κάρβουνα
- Πικάντικο λουκάνικο μοσχαρίσιο, ψητό
- Ποικιλία αλλαντικών



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
100% Αγιωργίτικο

Προέλευση
Οικογενειακοί αμπελώνες
στον Αχλαδιά Νεμέας

Αλκοολικός βαθμός
13% Vol

Θερμοκρασία
Πίνεται ιδανικά
στους 16-17°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη των 750ml

- Χάρτινο κιβώτιο
των 6 φιαλών



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ GRANDE RESERVE

**Προστατευόμενη Ονομασία
Προέλευσης Νεμέα**

Πρωτοκυκλοφόρησε το 2008.

Παράγεται αποκλειστικά σε εξαιρετικές χρονιές, με σταφύλια προερχόμενα από συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο του οικογενειακού αμπελώνα. Ο τρύγος γίνεται μόνο όταν το σταφύλι είναι σε πλήρη ωριμότητα. Πραγματοποιείται προζυμωτική κρυοεκχύλιση στους 10°C, ενώ ο συνολικός χρόνος εκχύλισης, που εξαρτάται από τη χρονιά, έχει φτάσει και τις 30 μέρες. Ωριμάζει για 2,5 χρόνια σε γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225lt και για 1,5 χρόνο στη φιάλη.

Η ιδιαίτερη οινοποίηση των ώριμων σταφυλιών προσδίδει στο ξεχωριστό αυτό Αγιωργίτικο χρώμα πορφυρό, γεύση μεστή ώριμου δαμάσκηνου, κασίς και σταφίδας και στόμα πλούσιο, μαλακό, με σοκολάτα και καβουρδισμένα αμύγδαλα στο τελείωμα.

Αρμονία Γεύσεων

- Παπάκι με κερασία πατάτες φούρνου και μπαχαρικά
- Σπάλα αρνιού στη λαδόκολλα με κεφαλοτύρι
- Αγριογούρουνο στο φούρνο
- T-Bone steak - Μπριζόλα μοσχαρίσια στη σχάρα



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
100% Merlot

Προέλευση
Οικογενειακοί αμπελώνες
στον Αχλαδιά Νεμέας

Αλκοολικός βαθμός
12,5% Vol

Θερμοκρασία
Απολαύστε το
στους 16-18°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη των 750ml
- Χάρτινη συσκευασία
των 12 φιαλών



ΜΕΓΑΒΟΥΝΙ MERLOT

Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Κόρινθος

Πρωτοκυκλοφόρησε το 2009.

Η παραγωγή του Merlot τρυγιέται κάθε χρόνο με μεγάλη φροντίδα και οινοποιείται σε μικρό ανοξείδωτο οινοποιητή με κλασσική ερυθρά οινοποίηση.

Το Μεγαβούνι ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225lt και στη συνέχεια για 6 μήνες στη φιάλη.

Ζωηρό ρουμπινί χρώμα, μύτη με νότες από βατόμουρο, γλυκό κεράσι, δαμάσκηνο και μπαχαρικά. Στόμα γεμάτο, με μαλακές τανίνες και γλυκιά επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων

- Κατσικάκι καπαμά με πατάτες τηγανητές
- Μοσχάρι κοκκινιστό κατσαρόλας με κυδώνια
- Φτερωτό κυνήγι με πιλάφι
- Ρεβυθάδα φούρνου με φρέσκια ντομάτα και δάφνη



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
100% Cabernet Sauvignon

Προέλευση
Οικογενειακοί αμπελώνες
στον Αχλαδιά Νεμέας

Αλκοολικός βαθμός
12,5% Vol

Θερμοκρασία
Απολαύστε το
στους 16-18°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη των 750ml
και σε magnum φιάλη 1,5lt

- Χάρτινη συσκευασία
των 6 και 12 φιαλών



CHATEAU HARLAFTIS CABERNET SAUVIGNON

**Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Αττική**

Πρωτοκυκλοφόρησε το 1982.

Η συστηματική παρακολούθηση του αμπελώνα καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου επιτρέπει τον τρύγο των σταφυλιών τη στιγμή που έχουν αγγίξει τη βέλτιστη ωρίμανση των σακχάρων και των τανινών. Μετά την κλασική ερυθρά οινοποίηση σε ανοξείδωτους οινοποιητές των 50hl, παλαιώνει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225lt και για άλλους 12 μήνες στη φιάλη.

Εντυπωσιάζει με το πλούσιο, βαθύ πορφυρό χρώμα και τη μύτη δαμάσκηνου, μαύρου πιπεριού, καβουρδισμένου αμυγδάλου και βανίλιας. Στο στόμα παραμένει ώριμο, στρογγυλό, πλούσιο, με μακρά επίγευση.

Βραβεία

- Χάλκινο στο CHATEAU ΧΑΡΛΑΥΤΗΣ CABERNET SAUVIGNON 1996, International Wine & Spirit Competition, 1999

Αρμονία Γεύσεων

- Αρνίσια παιδάκια με γλάσσο ροδιού και δεντρολίβανο
- Γουρουνόπουλο ψητό στα λεμονόφυλλα
- Κότα γεμιστή στη γάστρα με πορτοκάλι και cognac
- Λαγός ή κουνέλι στιφάδο



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
100% Αγιωργίτικο

Προέλευση
Οικογενειακοί αμπελώνες
στον Αχλαδιά Νεμέας

Αλκοολικός βαθμός
13% Vol

Θερμοκρασία
Πίνεται ευχάριστα
στους 16-18°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη 187ml και 750ml

- Χάρτινη συσκευασία
των 12 και 24 φιαλών,
ανάλογα με τη χωρητικότητα
κάθε φιάλης



ΑΡΓΙΛΟΣ ΓΗ ΝΕΜΕΑ

**Προστατευόμενη Ονομασία
Προέλευσης Νεμέα**

Πρωτοκυκλοφόρησε το 1999.

Κλασική ερυθρά οινοποίηση σε
ανοξείδωτους οινοποιητές των 100hl, με
μακρά εκχύλιση. Παλαιώνει για 12 μήνες
σε γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225lt και
για άλλους 6 μήνες στη φιάλη.

Βαθύ ρουμπινί χρώμα, τυπικό στα
Αγιωργίτικα, με αρώματα ξερών φρούτων,
σταφίδας και βανίλιας. Χαρακτηριστική
βελούδινη γεύση και μακρά επίγευση.

Βραβεία

- Ασημένιο στο ΑΡΓΙΛΟΣ NEMEA 2000, International Wine Challenge, 2003
- Χάλκινο στο ΑΡΓΙΛΟΣ NEMEA 2000, International Wine & Spirit Competition, 2003
- Χάλκινο στο ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗΣ ΑΡΓΙΛΟΣ, International Wine & Spirit Competition, 2006

Αρμονία Γεύσεων

- Κόκορας παστιτσάδα με μπαχαρικά σθημένο με κόκκινο Αθανασιάδη ή Χαρλαύτη
- Μπιφτέκι γεμιστό με γραβιέρα Κρήτης
- Όσσο μπούκο με πουρέ
- Ψαρονέφρι γεμιστό με πιπεριές Φλωρίνης και φρέσκα μυρωδικά



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Ποικιλία
100% Αγιωργίτικο

Προέλευση
Οικογενειακοί αμπελώνες
στον Αχλαδιά Νεμέας

Αλκοολικός βαθμός
14% Vol

Θερμοκρασία
Απολαύστε το
στους 13-14°C

Διατίθεται σε
- Φιάλη των 500ml

- Χάρτινη συσκευασία
των 2 και 6 φιαλών



ΧΑΡΛΑΥΤΗ ΛΙΑΣΤΟΣ

Τις χρονιές με ευνοϊκό καιρό τα υπερώριμα σταφύλια λιάζονται για να χαρίσουν το γλυκό αυτό κρασί. Το λιάσιμο διαρκεί 10 με 20 ημέρες και στη συνέχεια τα σχεδόν σταφιδιασμένα σταφύλια πιέζονται αργά για να δώσουν τον λίγο αλλά συμπυκνωμένο μούστο που περιέχουν.

Η ζύμωση πραγματοποιείται σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, παλαιά, και μπορεί να διαρκέσει και τέσσερις μήνες. Στη συνέχεια το γλυκό αυτό κρασί ωριμάζει πάνω στις οινολάσπες του και παλαιώνει για τουλάχιστον τρία χρόνια.

Στο ποτήρι θα βρούμε αρώματα καραμέλας, αποξηραμένου φρούτου και νότες μελιού και σταφίδας, ενώ στο στόμα, δεν θα μας παραξενέψει, αν ανακαλύψουμε τη ζεστή γεύση της σοκολάτας.

Αρμονία Γεύσεων

- Camembert στο φούρνο με μαρμελάδα φράουλα
- Soufflé σοκολάτας
- Fondue σοκολάτας με φρέσκα φρούτα εποχής
- Τάρτες φρούτων



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Παράγεται από επιλεγμένα ερυθρά σταφύλια.

Τα στέμφυλα μετά την οινοποίησή τους οδηγούνται για απόσταξη σε χάλκινους άμβυκες. Είναι προϊόν αργής απόσταξης με σεβασμό στην παράδοση και την ποιότητα.

Ο αλκοολικός του βαθμός είναι 40% Vol και διατίθεται σε φιάλη των 700ml.

Δεν περιέχει γλυκάνισο.



KTHMA XAPLAYTH