

## MALAGOUSIA 2021



	<b>Epanomi</b>		<b>Malagousia</b>
	<b>4 Meses Barrica Roble</b>		<b>13,5 %</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 5 años</b>

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, destacan los aromas florales así como los toques a fruta madura como la pera, mango y cítricos, lo que nos conduce a un paso por boca fresco atractivo, equilibrado y con buen acabado.



## CHARDONNAY 2020



	<b>Epanomi</b>		<b>Chardonnay</b>
	<b>6,5 Meses Roble Francés</b>		<b>14%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 8 años</b>

De color amarillo dorado brillante con una rica sensación en boca, textura melosa y aromas cítricos sobre un fondo de humo y frutos secos. Tiene un sabor completo, rico y complejo. Se disfruta mejor frío a 10-12 °C. Maridaje: pescados grasos blancos, ahumados, pescados en salsa blanca, moluscos y mariscos y platos de caviar.



## SAUVIGNON BLANC 2020



	<b>Epanomi</b>		<b>Sauvignon Blanc</b>
	<b>Roble Francés Sobre sus lías</b>		<b>13%</b>
	<b>6 botellas c/ caja</b>		<b>+ 5 años</b>

De color amarillo dorado brillante, un aroma caracterizado por las frutas tropicales, melón, pera, mango, piña y vainilla tostada en el paladar. Se presenta como complejo, equilibrado y bien estructurado, beneficios que ha obtenido de su contacto con la madera. Temperatura de Servicio 10-12 °C. Maridaje: mariscos, pescados, aves y cerdo en salsas blancas, quesos ahumados.



## XINOMAVRO ROSE 2020



	<b>Epanomi</b>		<b>Xinomavro</b>
	<b>Acero Inox Sobre sus lías</b>		<b>13,5%</b>
	<b>6 botellas c/caja</b>		<b>+ 5 años</b>

De color rosa salmón pálido, aromas de cítricos, pomelo rosa, bayas, cerezas y fresas. Se presenta como rico y bien estructurado, con buena acidez y un final aromático (cerezas-guindas). Temperatura de Servicio 10-12 °C. Maridaje: pasta con langosta, saganaki de gambas con tomate, pasta con carne picada, guisos, sabores mediterráneos de verano y cocinas exóticas.



## AVATON 2018



	<b>Epanomi</b>		<b>60% Limnio, 20% Mavroudi, 20% Mayrotragano</b>
	<b>16 Meses Barrica Roble</b>		<b>14,5%</b>
	<b>6 botellas c/caja</b>		<b>+ 20 años</b>

Tiene un brillante color rojo intenso. En nariz, una complejidad de frutas maduras oscuras (frambuesas), Pasas, café y cacao. En paladar los taninos suaves son soportados por una abundancia de fruta, creando poder y equilibrio. El retrogusto continúa con una repetición de las especias.



## SYRAH 2018



	<b>Epanomi</b>		<b>Syrah</b>
	<b>12 Meses Roble Francés</b>		<b>15%</b>
	<b>6 botellas c/caja</b>		<b>+ 20 años</b>

Este vino tiene una estructura rica y está cargado de un sabor complejo que recuerda a frutas negras como moras y cerezas negras. En boca tiene un tacto rico, redondo y opulento. El carácter de frutas negras persiste junto con sutiles notas de roble con un final largo y flexible. Maridaje: Caza, cordero con verduras, filetes de carnes rojas, quesos duros.

