**ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ PORTFOLIO ΑΙΟΛΟΣ**

ΑΘΗΝΑ 13-10-2019

ΟΙΝΟΠΟΙIΑ ΝΤΟΥΓΚΟΥ

* **Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ**

Το 1992 ήταν η αφετηρία εισόδου της οικογένειας του Δημ. Ντούγκου στον κόσμο του ελληνικού κρασιού.

Τόσο στο ελπιδοφόρο ξεκίνημα όσο και κυρίως μετά την είσοδο στο δυναμικό της προσπάθειας του Θάνου και της Λουΐζας Ντούγκου, γεωπόνος ο πρώτος, χημικός-οινολόγος η δεύτερη, κυριάρχησε το πάθος και η φιλοσοφία για βελτίωση της ποιότητας με σεβασμό στην προστασία του περιβάλλοντος-βιολογική καλλιέργεια αμπέλων- και την υγεία των καταναλωτών.

Το οινοποιείο βρίσκεται στου πρόποδες του Όλυμπου, στην μαγευτική κοιλάδα των Τεμπών, ένα μόλις χιλιόμετρο από τα διόδια των Τεμπών.

 Εδώ είναι κτισμένο ένα κτίριο παραδοσιακής αρχιτεκτονικής, με σύγχρονη υλικοτεχνική υποδομή όπου οι μοντέρνες τεχνικές οινοποίησης συνδυάζονται με την παράδοση και το σεβασμό προς το περιβάλλον.

Συνδυάζει το δροσερό με πλούσια ιστορικά στοιχεία περιβάλλον και θέα τον Όλυμπο, τον Κίσαβο με τα Αμπελάκια, τον Πηνειό ποταμό.

Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο κατόπιν συνεννόησης.

Οι αμπελώνες εκτείνονται στις πλαγιές της Ραψάνης, σε υψόμετρο 450 εως 650 μέτρων.

 Η καλλιέργεια είναι βιολογική με σκοπό την προστασία τόσο του περιβάλλοντος όσο και της ανθρώπινης υγείας.

Στους αμπελώνες καλλιεργούνται οι ελληνικές ποικιλίες Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό, Λημνιώνα, Ροδίτης, Ασύρτικο και οι γαλλικές Sauvignon Blanc, Syrah, Μerlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Grenache rouge.

* **ΛΕΥΚΟΙ ΞΗΡΟΙ**

1. ΝΤΟΥΓΚΟΣ “SR” 2018

 Ποικιλιακός οίνος, 50% Sauvignon Blanc, 50% Ροδίτης Αλεπού

Η αυστηρή επιλογή των σταφυλιών και η ελεγχόμενη ζύμωση δίνουν ένα ισορροπημένο και κομψά φρουτώδες κρασί με ομαλή οξύτητα από την αρχή ως το τελείωμα.

2. ΜΕΘ’ΥΜΩΝ ACACIA 2018

Ποικιλιακός οίνος, 99% Ασύρτικο, 1 %Sauvignon Blanc

Ένα ιδιαίτερο κρασί, του οποίου η ζύμωση και η ωρίμανση γίνεται σε βαρέλια ακακίας 300 lt για περίπου 10 μήνες.

* **ΡΟΖΕ ΗΜΙΞΗΡΟΣ**

1.ΝΤΟΥΓΚΟΣ “XS”2018

Ποικιλιακός οίνος, 50% Ξινόμαυρο, 50 % Syrah

Ένας, κατά τη γνώμη μας, ιδανικός συνδυασμός ποικιλιών για ροζέ κρασί! Όμορφο τριανταφυλλί χρώμα, λίγα υπολειμματικά σάκχαρα, αρώματα κόκκινων φρούτων και φρεσκάδα στο στόμα είναι τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν το συγκεκριμένο κρασί.

* **ΕΡΥΘΡΟΙ ΞΗΡΟΙ**

1.ΡΑΨΑΝΗ 2017

ΠΟΠ Ραψάνη, 40% Ξινόμαυρο, 40% Κρασάτο, 20% Σταυρωτό

Χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, ελεγχόμενη ζύμωση και ωρίμανση σε αμερικανικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες και παραμονή στη φιάλη για άλλους 12 μήνες . Ένα κρασί με εντυπωσιακά αρώματα, γεμάτο σώμα και γερή δομή με μακρύ και οξύ τελείωμα.

2.ΡΑΨΑΝΗ ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ 2016

ΠΟΠ Ραψάνη, 60% Ξινόμαυρο, 30% Κρασάτο, 10% Σταυρωτό

Παλαιοί αμπελώνες με πολύ χαμηλή στρεμματική απόδοση, ελεγχόμενη ζύμωση και μακρά μεταζυμωτική εκχύλιση. Ωρίμανση σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες και παραμονή στη φιάλη για άλλους 12 μήνες. Κρασί με σύνθετο άρωμα βοτάνων και κόκκινων φρούτων, γλυκιά μπαχάρια στο στόμα και μακρά επιγευση.

 3.ΜΕΘ’ ΥΜΩΝ ‘7’ 2016

Ποικιλιακός οίνος, Λημνιώνα 35%, Syrah 35%, Grenache rouge 30%

Παλαιοί αμπελώνες με χαμηλή στρεμματική απόδοση. Προσεκτική επιλογή σταφυλιών, ελεγχόμενη ζύμωση και μεταζυμωτική εκχύλιση για 20 μέρες. Παραμονή σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια για 18 μήνες και παλαίωση στη φιάλη για ακόμα 12 μήνες. Βαθύ κόκκινο χρώμα, άρωμα κόκκινων φρούτων και βανίλιας, ισορροπημένο στο στόμα με στρογγυλές τανίνες και πλούσια υφή.

4.ΜΕΘ’ ΥΜΩΝ ‘ΟΨΙΜΟ’ 2013

Ποικιλιακός οίνος, Λημνιώνα 35%, Syrah 35%, Grenache rouge 30%

Κλασική ερυθρή οινοποίηση και ωρίμανση σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια για 32 μήνες. Πυκνό, βαθύ ρουμπινί στην όψη, ενώ στη μύτη είναι έντονο και πολύπλοκο. Παρουσία δρυός υψηλής ποιότητας, μαύρο φρούτο και γλυκά μπαχάρια. Γεμάτο και μαλακό στόμα με εξαιρετικής αίσθησης τανίνες. Μακριά, πολυδιάστατη επίγευση που κυριαρχείται από το πρωτογενές φρούτο. Θα εξελιχθεί για πάνω από μια δεκαετία μετά τον τρύγο. Σερβίρεται σε καράφα μετάγγισης στους 17-18 C σε ποτήρια μεγάλου όγκου.

5.ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 2016

Ποικιλιακός οίνος, Μαυροτράγανο

10 ετών αμπελώνας με χαμηλή στρεμματική απόδοση στην Κονταριώτισσα Πιερίας στον Ολυμπο σε υψόμετρο 300 μέτρων. Προσεκτική επιλογή σταφυλιών, ελεγχόμενη ζύμωση σε ανοικτού τύπου δεξαμενή και μεταζυμωτική εκχύλιση για 20 μέρες. Παραμονή σε 50% νέα γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια 300 λίτρων για 18 μήνες. Βαθύ κόκκινο χρώμα, άρωμα ώριμου φρούτου. Στο στόμα κόκκινα πικάντικα φρούτα με μακρύ φινετσάτο τελείωμα.

Οινοποιία Ντούγκου

Ιτέα Τεμπών

*info@dougos.gr*

*www.dougos.gr*

*twitter.com/Dougos Winery*

*instagram.com/DougosThanos/*

*facebook.com/dougos.winery*

*https://vimeo.com/156719013*