

COSECHA

Rapsani Grande Reserve

D.O. Rapsani



Tinto de
Reserva

VINO



Xinomavro
Stavroto
Krassato

UVAS



2014

COSECHA



Tesalia
Grecia

TSANTALI




Rapsani
GRANDE RESERVE
HAND PICKED GRAPES
RAISINS CUEILLIS À LA MAIN
Evangelos Tsantalidis

TSANTALI



Grecia
Rapsani, Tesalia
REGIÓN



13.3 %

ALC. VOL.



18 meses

BARRICA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

VISTA

Profundo color rojo rubi con reflejo púrpura, muy brillante y atractivo.

NARÍZ

Intensidad media alta. Recuerda a la cereza negra y ciruela con ligeras y elegantes notas a especias.

BOCA

De ataque fino y delicado, se torna aterciopelado y envolvente, llena la boca de sensaciones frescas de frutos negros en equilibrio con los taninos, de retrogusto elegante.



EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD

Rapsani Grande Reserve

Tradición y técnicas enológicas de vanguardia

El arte de la vinificación y sobre todo la presentación de las cosechas en vasijas con decoración artística proceden de **Creta, Ática y Rodas**.

En **Grecia** el cultivo de la viña se practicaba de forma muy parecida a la de hoy, con las cepas alineadas en filas paralelas; se podan en diferentes formas atendiendo a la propia cepa, las características del suelo y la fuerza del viento. Hay que destacar la riqueza en las diferentes variedades autóctonas como la **Xynomavro, Krassato, Stavroto, Moschofilero, Rhoditis, Mavrodaphne, Liatiko, Agiorgitiko** y que, además incluyen a las uvas clásicas del mediterráneo.

El suelo de los viñedos es generalmente rocoso y calcáreo con relieve muy acusado. Los viñedos de origen costero se fueron adentrando hacia las colinas y laderas de las montañas donde el clima es de tipo continental y mediterráneo, con gran luminosidad. Condiciones, todas ellas, muy propicias para el desarrollo del cultivo de la vid y la obtención de una gran calidad en sus vinos. Hay un gran número de pequeñas regiones que se agrupan en las distintas extensiones territoriales:

El Peloponeso, agrupa a las regiones locales de Nemea, Mantinia, Patrás, Mavrodaphne de Patrás, Muscat de Patrás y Muscat de Rion de Patrás.

Isla de Creta: Que comprende a las regiones de Sitia y Dafnes, Archanes y Peza.

Grecia Central: Dividida en Ática, Beocia e Isla de Eubea, Islas Espóradas del Sur, en donde destaca Rodas.

Macedonia y Tracia: Que se identifica por Naousa y Amynteon, Gouménissa y las Colinas de Melitón.

Epiro o Pirero: Con dos de sus viñedos más importantes, Zitsa y Mezovo.

Islas Jónicas: Donde unas de las más importantes son Corfú, Zante, Léucade y Cefalonia.

Tesalia: Que comprende a Achilao y a Rapsani.

Islas del Egeo e Islas Cícladas.

Rapsani que se sitúa dentro de la gran región de **Tesalia**, en las estribaciones del Monte Olimpo y en donde se cultivan, entre otras variedades, las cepas tintas autóctonas **Xynomavro, Krassato y Stavroto**; todas ellas ofrecen vinos tintos excelentes. Tradición y técnicas enológicas de vanguardia han colocado a la viticultura griega en su máximo esplendor, testigo de ello es **Rapsani Reserva de Evangelios Tsantali**, reconocido por críticos internacionales y hoy presente como una selección más del **Club del Gourmet Vinos de Gran Clase**.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Bodega productora: **Tsantali Vineyards**

Evangelios Tsantali tiene una historia centenaria, hoy presente con la tercera generación y con el compromiso de elaborar vinos de una gran calidad.

Los viñedos de **Tsantali** se reparten sobre las laderas del Monte Olimpo y es en donde se cultivan exclusivamente variedades autóctonas.

Vendimia selectiva y manual, manera en que se vinifican las tres variedades conjuntamente: Xinomavro, Stavroto y Krassato en una proporción equilibrada. La fermentación alcohólica en conjunto con la maceración dura entre los 8 y 10 días durante los cuales los caldos se remontan 3 veces al día. Concluida la vinificación y posterior a la fermentación maloláctica, el vino se pasa a barricas nuevas de roble francés en donde el vino reposa durante 18 meses.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Para todo tipo de carnes, sobre todo para lechón y cordero de sabores más intensos, para quesos maduros y de pasta dura.



TEMPERATURA DE SERVICIO



16°C

COPA



Cabernet
A-315



PUEDA CANCELAR, HASTA EL DÍA 9 DE CADA MES, EVITE QUE SE LE COBREN GASTOS POR ENVÍO Y COMISIÓN POR TARJETA.

socios@clubdelgourmet.com.mx

Ciudad de México 55 5554 8336

Interior de la República 800 005 7000

Miguel Ángel de Quevedo 292, Coyoacán, 04000 CDMX

clubdelgourmet.com.mx

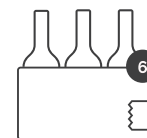
PRECIO

Precio **Público**
por caja de 6 botellas:

\$ 5,760.

por botella:

\$ 960.



Caja de 6 botellas

Precio **Socio**
por caja de 6 botellas:

\$ 4,896.

por botella:

\$ 816.

Por el gusto de saber...