

Oenops wines - Domaine Oenops - Vidiano 2022

- Kreta - Griekenland

ALGEMEEN

Oenops is een wijnproject dat Nikos Karatzas in 2015 opgestart heeft.Het is de nieuwse wijnmakerij in de regio van de stad Drama in Macedonië, in het noorden van Griekenland. Het doel van Nikos is om wijnen te maken van top kwaliteit, gebruik makend van methodes die al eeuwenlang hun succes bewezen hebben. De cuvées worden in kleine volumes gevinifieerd. De wijngaarden en druiven voor het maken van deze wijnen worden door Nikos persoonlijk geselecteerd in diverse regio's. Het resultaat is een prachtig portfolio van unieke wijnen die duidelijk de knowhow van hun maker en de terroirs vanwaar de wijnen komen weerspiegelen.

DOMAINE OENOPS - VIDIANO 2022

Vidiano
Conventioneel

Vidiano is de belangrijkste witte druif van het Griekse eiland Kreta. Voor deze wijn komen de druiven van koeler gelegen wijngaarden in de bergen rond Heraklion, op een hoogte van 300 meter. De ondergrond bestaat er hoofdzakerlijk uit kalksteen. De zomers zijn hier warm maar een Mediterrane zeebries zorgt voor de nodige afkoeling. Het sap van de vidiano druiven wordt deels spontaan (met zijn eigen gisten) vergist in amfora. Een ander deel van het sap vergist in grote houten foeders van 5 HL. Nog een ander deel wordt vergist in inox cuves. Na de vergisting wordt de definitieve blend gemaakt, rekening houden met de unieke eigenschappen van elke wijngaard en vinificatiemethode. Vervolgens rijpt de wijn nog 6 maand op zijn gistcellen (lies). Er wordt niet gefilterd bij het bottelen.De resulterende wijn heeft een licht strogele kleur. In de neus zijn er aromas van wit steenfruit, fijne vegatale toetsen die doen denken aan tomaat, een frisse mineraliteit afkomstig van de kalkbodems en een fijn vleugje brioche afkomstig van de wijn die op hout vergist werd. In de mond zet we wijn vol aan maar mooie zuren zorgen voor een zeer mooi evenwicht en een goede lengte. Een prachtige originele gastronomische wijn!!

Voor deze vidiano worden zowel houten vaten, amforen als inox cuves gebruikt. Na de vergisting wordt de blend van de 3 basiswijnen gemaakt en vervolgens rijpt de wijn enkele maanden verder op zijn 'lies'

5 jaar

Asperges, gegrilde vis, getomateerde gerechten, kazen

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Olmstraat 47 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be

BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852

WEBSITE

www.oenopswines.gr/

Openingsuren:
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Olmstraat 47 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be

BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852