

RAPSANI GRAND RESERVE MOUNT OLYMPUS - SAFRA 2005

(Dos vinhedos do Monte Olimpos)
Vinho Tinto de Mesa Seco Fino

HAND PICKED (colheita manual)

Uvas Típicas Gregas: *Xinómavro, Krassáto e Stavrotó*, dos vinhedos do Monte Olimpo, no vilarejo de RAPSANI.

Qualidade Superior das variedades de Ácido Escuro, Avinhado, e Entrecruzado.

ENVELHECIDO 5 ANOS EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS

Cor: vermelho intenso e profundo.

Aroma: Perfumes de frutas secas e especiarias.

Sabor: cheio, equilibrado, com taninas macias.

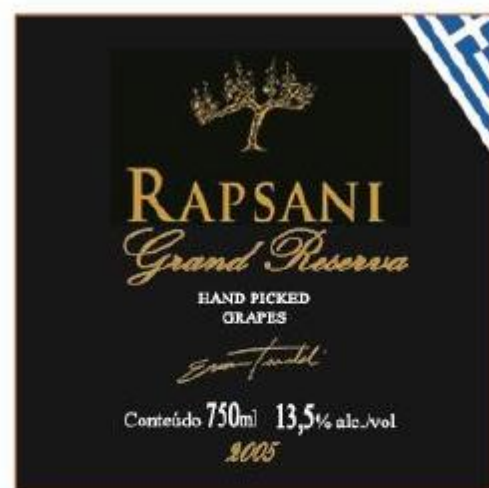
Sugestões para servir: com carnes vermelhas, acompanhadas de molhos bem temperados; carnes brancas assadas; pratos bem temperados, tortas salgadas, queijos maduros.

Temperatura ideal para servir: 16° - 18°C
Apresenta-se em embalagem de 750 ml

PRÊMIOS RECENTES

2012 - MEDALHA DE OURO NO CONCURSO INTERNACIONAL DO CANADÁ

Potencial de Guarda: Mais de 10 anos.



RAPSANI MOUNT OLYMPUS - SAFRA 2009

(Dos vinhedos do Monte Olimpos)
 Vinho Tinto de Mesa Seco Fino

Uvas Típicas Gregas: *Xinómavro, Krassáto e Stavrotó,*
 dos vinhedos do Monte Olimpos

Qualidade Superior das variedades de Ácido Escuro,
 Avinhado, e Entrecruzado.

**Envelhecido por 12 meses em pequenos Barris de Carvalho
 Francês e mais 12 meses em garrafas, no mínimo.**

Sabor: cheio, equilibrado, com taninas macias.

Sugestões para servir: com carnes brancas; carnes de
 caça; coelho guisado; queijos maduros e tortas salgadas.

Temperatura ideal para servir: 16° - 18°C

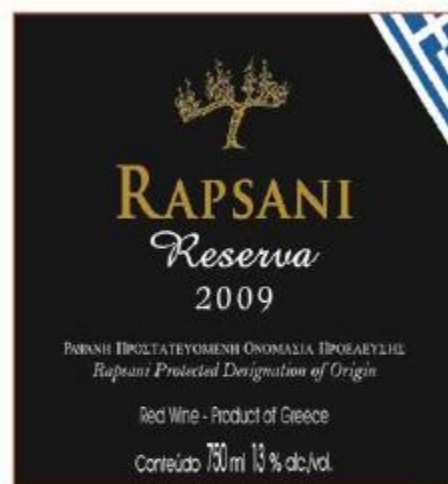
Apresenta-se em embalagem de 750 ml



PRÊMIOS RECENTES

**2012 - MEDALHA DE OURO NO CONCURSO
 INTERNACIONAL DO CANADÁ**

Potencial de Guarda: Mais de 8 anos.



TSÁNTALI NAOUSA RESERVE - SAFRA 2009**Vinho Tinto de Mesa Seco Fino**

Vinho Denominação Procedência Região de NAOUSA
Classificação Variedade das **uvas típicas gregas Xinoómavro**

Qualidade Superior das variedades do ácido escuro (100%)

Envelhecido por 12 meses em pequenos Barris de Carvalho Francês e mais 12 meses em garrafas, no mínimo.

Cor: Rubi

Aroma: Variedades típicas de aromas e de azeitonas pretas.

Sabor: Cheio, equilibrado, com taninas macias.

Sugestões para servir: comidas bem temperadas.
Acompanhamento perfeito para pratos a base de tomates; queijos maduros, em especial o grego Kefalotyri.

Temperatura ideal para servir: 19° C

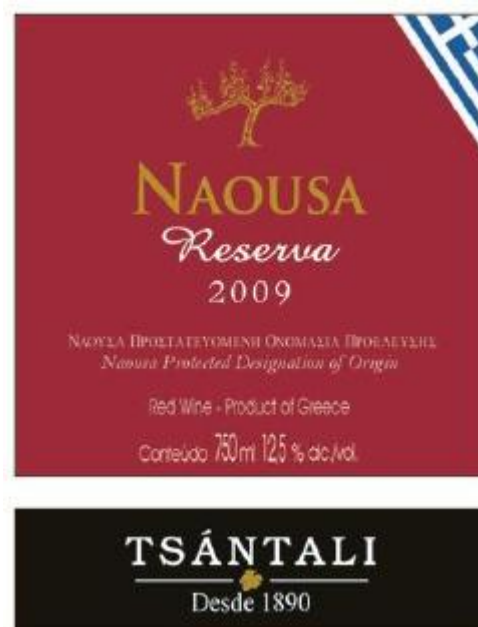
Apresenta-se em embalagens de 750 ml

PRÊMIOS

**2002 - SILVER FOR TSANTALI NAOUSA RESERVE
1996 AT THE VINALIES INTERNATIONALES**

**2001 - GOLD FOR TSANTALI NAOUSA RESERVE 1996
AT THE 2ND THESSALONIKI INTERNATIONAL WINE
COMPETITION**

Potencial de Guarda: Mais de 8 anos.



TSÁNTALI NEMEA RESERVE - SAFRA 2009

Vinho Tinto de Mesa Seco Fino

Classificação Variedade: uva típica grega **Agiorgítiko**
*(que em grego, significa uva de **SÃO JORGE**, em homenagem ao santo)*

Cor: Rubi Vermelho luminoso.

Envelhecido por 12 meses em pequenos Barris de Carvalho Francês e mais 12 meses em garrafas, no mínimo.

Sabor: Cheio, equilibrado, com taninas macias.

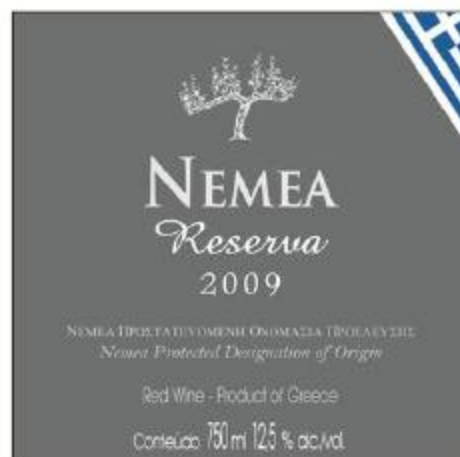
Aroma: Rico, encorpado, Frutoso, lembra frutas vermelhas.

Sugestões para servir: com todos os tipos de massa, em especial acompanhadas com molhos brancos; com carnes grelhadas tipos Steak; aves recheadas ou adocicadas, tipo pato caramelado. Ideal com queijos diversos como regatto, parmesão, e em especial os Gregos KASSERI E GRAVIERA.

Temperatura ideal para servir : 18 °C

Apresenta-se em embalagem de 750 ml

Potencial de Guarda: Mais de 8 anos.



TSÁNTALI COLLECTION

SUNSET GREECE

Vinho Tinto de Mesa Meio Seco Fino

Combinação de variedade da **uva típica grega *Límnio*, uva milenar originária da Ilha de Límnos, na Grécia**, com a européia Merlot.

Cor: Vermelho intenso

Sabor: de frutas vermelhas e ervas finas aromáticas

Sugestões para servir: com Carnes grelhadas; massas; queijos amarelos e truta defumada.

Temperatura ideal para servir: 15°-17°C.

Apresenta-se em embalagens de 750 ml

Potencial de Guarda: 5 anos.



**TSÁNTALI COLLECTION
 SUNNY GREECE**

Vinho Branco de Mesa Meio Seco Fino

*Várias cidades antigas da Macedônia, como a cidade de Pella, onde nasceu **Alexandre O Grande**, e outras como Sindos e Pidna, eram famosas por seus excelentes vinhos. Vinho Macedônico regional de dupla personalidade.*

Mistura de duas variedades de uvas: a **Roditis**, uva típica grega; e a Sauvignon Blanc.

As duas variedades são cultivadas nas carismáticas vinhas da terra Macedônica.

Sugestões para servir: Peixes grelhados ou fritos, frutos do mar, carnes brancas, Suaves queijos amarelos. Frutas.

Temperatura para servir: 10°- 12°C

Apresenta-se em embalagens de 750 ml

Potencial de Guarda: 4 anos.



TSÁNTALI RETSINA - NÃO SAFRADO

Vinho Branco de Mesa Seco Fino

O vinho RETSINA é um vinho milenar.

Vinho com a variedade de uvas típicas gregas **100% Roditis e Savatianó.**

São acrescentadas pequenas doses de resina de pinheiro de *alépo* ao sumo da uva típica grega **Savatianó** enquanto fermenta, conferindo ao **RETSÍNA** um “inimitável e inconfundível” aroma, único no mundo!



Cor: Luminoso claro, com reflexos dourados.

Aroma: Discreto lembrando uva em harmonia com resina de pinho.

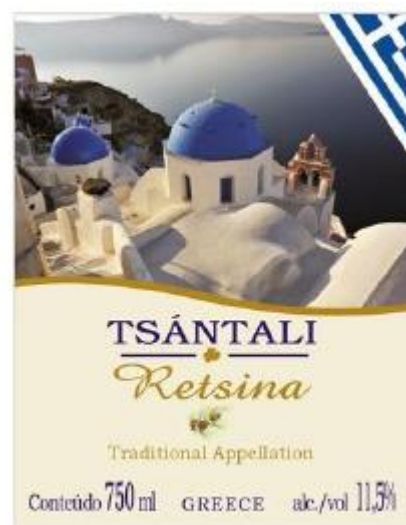
Sabor: Equilibrado e gostoso, com o conhecido e picante paladar.

Sugestões para servir: com frutos do mar; peixes fritos; pratos picantes; abobrinhas; berinjelas e pimentões fritos.

Temperatura ideal para servir: 10° -12° C

Apresenta se em Embalagens de: 750

Potencial de Guarda: Mais de 5 anos.



“KANENAS RED” - SAFRA 2008

Vinho Tinto de Mesa Seco

De acordo com a mitologia grega, o ciclope Poliphymius que tinha um só olho na testa, enganou Ulisses e seus companheiros, prendendo-os em sua caverna para devorá-los. Para escapar, Ulisses ofereceu ao ciclope o famoso vinho de Maronia, com o intuito de embebedá-lo. O ciclope querendo agradecer ao Ulisses, perguntou: “Qual o seu nome estrangeiro?” E Ulisses respondeu: “Meu nome é KANENAS (Que em grego significa ninguém). Odisséia de Homero.



LOCALIZAÇÃO: Os vinhedos estendem-se através do Sudoeste em baixos morros da Maronia, na Trácia, ao Norte da Grécia, dando a impressão de um gigantesco anfiteatro olhando de cima o Mar Egeu.

SOLO: Argiloso de boa estrutura, cor vermelho escuro.

SUBSOLO: Granulado de xisto.

CLIMA: Suave com chuvosos invernos e temperaturas favoráveis durante a primavera. No verão os ventos do Norte fazem a atmosfera esfriar.

VARIEDADE DA COMPOSIÇÃO: 50% *Uvas típicas Gregas Mavroudi* com 50% Syrah.

VINIFICAÇÃO TÉCNICA: Coletados manualmente transportam-se na vinícola de Maronia. Depois de cortar e esmagar cada espécie separadamente é fermentado em tanques de 10 toneladas Após um pequeno período de encharcamento, começa a fermentação naturalmente sob ventilação. Depois da fermentação o vinho permanece em contato com as cascas por mais uma semana antes de ser prensado em barris de carvalho Frances para completar a fermentação.



AMADURECIMENTO: A maturação em barris é de 6 meses, antes de começar ser envasado e colocado nas prateleiras.

CLASIFICAÇÃO: Regional vinho de *Ísmaro*, na Trácia, ao Norte da Grécia

NOTA: Profundamente colorido este vinho ricamente perfumado repleto de morangos silvestres, maduras escuras cerejas, são sustentados e temperados, depois de testar oferecem a mesma intensidade e complexidade no ofalto. Mastigar as substâncias taninas controla bem a maturação Esta vinho será maturado bem durante o próximo ano.

SUGESTÕES PARA SERVIR: Delicioso acompanhamento com carnes vermelhas, com ricos e temperados molhos. Também delicioso com costelas de cordeiro temperado com ervas doces; bolinhos de carne ao molho de tomate.

Apresenta-se em embalagem de 750 ml

PRÊMIOS:

2009 PRATA para “KANENAS”, Maronia - Ano do Vinho 2006 em Vinalies Internasionales; 2009 Bronze para “KANENAS”, Maronia Ano do Vinho. 2006 na Competição Internacional de Vinhos e Spirits.

Potencial de Guarda: Mais de 7 anos.

“KANENAS ROSE” - SAFRA 2011

Vinho Rose de Mesa Seco

De acordo com a mitologia grega, o ciclope Poliphymius que tinha um só olho na testa, enganou Ulisses e seus companheiros, prendendo-os em sua caverna para devorá-los. Para escapar, Ulisses ofereceu ao ciclope o famoso vinho de Maronia, com o intuito de embebedá-lo. O ciclope querendo agradecer ao Ulisses, perguntou: “Qual o seu nome estrangeiro?” E Ulisses respondeu: “Meu nome é KANENAS”

(Que em grego significa ninguém). Odisséia de Homero.



LOCALIZAÇÃO: Os vinhedos se estendem através do Sudoeste localizados em baixos morros dando a impressão de um gigantesco anfiteatro olhando por cima o Mar Egeu.

SOLO: Profundamente argiloso, com boa estrutura, cor vermelha escuro profundo.

SUBSOLO: Granulado com xisto.

CLIMA: Suave com chuvosos invernos, temperaturas favoráveis durante a primavera. No verão os ventos do norte abaixam as temperaturas.

VARIEDADES DE COMPOSIÇÃO: uvas típicas gregas *Mavroudi* com Syrah

VINIFICAÇÃO TÉCNICA: Colido com maduro sabor, aproximadamente 70% da fruta vermelha esta esmagada e bombeada dentro de fermento vermelho a frio, macetados por 8-24 horas com as cascas. O restante 30% é prensado imediatamente com as cascas para evitar a excessiva coloração na finalização do vinho. O suco Rose colora-se ambas as parcelas, clarifica-se e descartam-se os sólidos. A fermentação é feito a frio em tanques de aço inoxidável para preservar o frescor e aroma. O vinho está clareado finamente e filtrado antes de ser envasado.



CLASSIFICAÇÃO: Regional, vinho de *Ísmaros*, na Trácia, Norte da Grécia.

NOTAS DO FABRICANTE: A fragrância do buquê de frescas pétalas de rosas, artigos de confeitaria, morangos e notas de pimenta preta dominam o olfato. A intensidade dos aromas e paladar com inseparável riqueza acaba de equilibrar e aperfeiçoar. Um Vinho de estilo seco. Fantástico para dias de Verão.

SUGESTÕES PARA SERVIR: como aperitivo, com mariscos, crustáceos, em geral. Antepastos, sopas de legumes; queijos moles; salada de frutas; frutos do mar grelhados; pratos prontos temperados.

TEMPERATURA IDEAL PARA SERVIR: de 8°-10°C.

Apresenta-se em embalagem de 750 ml

Potencial de Guarda: 5 anos.

“KANENAS WHITE” – SAFRA 2011

Vinho Branco de Mesa Seco

De acordo com a mitologia grega, o ciclope Poliphymius que tinha um só olho na testa, enganou Ulisses e seus companheiros, prendendo-os em sua caverna para devorá-los. Para escapar, Ulisses ofereceu ao ciclope o famoso vinho de Maronia, com o intuito de embebedá-lo. O ciclope querendo agradecer ao Ulisses, perguntou: “Qual o seu nome estrangeiro?” E Ulisses respondeu: “Meu nome é KANENAS”

(Que em grego significa ninguém). Odisséia de Homero.



LOCALIDADE: Os Vinhedos estendem se para o Sudeste através de baixos morros em Maronia, na Trácia, Norte da Grécia, dando a impressão de um gigantesco anfiteatro que olha por cima o Mar Egeu.

SOLO: Profundidade de argila, com boa estrutura. Tem a cor vermelho escuro.

SUBSOLO: Granulado, com pedras de xisto.

CLIMA: Suave, com chuvosos invernos e temperaturas favoráveis durante a primavera, no verão os ventos em movimento abaixam a temperatura.

VARIETADES DE COMPOSIÇÃO: *Muscat* de Alexandria com Chardonnay

VINIFICAÇÃO TÉCNICA: Separar a vinificação por cada variedade das uvas. Fermentação em temperatura baixa (18°C) Clarificação Natural.

CLASSIFICAÇÃO: Regional, Vinho de Ísmaros, na Trácia.

NOTA DO FABRICANTE: Vinho Doce Cristalino, Amarelo Ouro com o atrativo no Matiz do Paladar de Pêssego e Maçã Verde.

SUGESTOES PARA SERVIR: Peixes grelhados ou fritos, Carnes brancas, Suaves queijos amarelos. Frutas.

TEMPERATURA IDEAL: de 8° – 10° C

Apresenta-se em embalagem de 750 ml

Potencial de Guarda: Mais de 5 anos.



ST NICOLAS – VINHO DO MONTE SANTO - SAFRA 2008

Vinho Monástico elaborado pelos monges do Mosteiro de Chromitsa

Vinho Tinto de Mesa Seco Fino

Vinho regional dos vinhedos da propriedade do Monte Athos.
 Combinação da variedade da uva típica grega **Limnio** (originária da Ilha de Límnios) com a *Cabernet Sauvignon*.

Cultivado na propriedade do Convento *CHROMITSA*, do Mosteiro de São Panteleimon no Monte Athos

Cor: Vermelho Intenso.

Aromas: Frutas vermelhas, com fundo de madeira de carvalho e especiarias.

Sabor: Macio e maduro.

Saboreia-o: com carnes assadas temperadas com molhos fortes e exóticos, queijos amarelos.

Temperatura ideal para servir: 18° - 20°C.

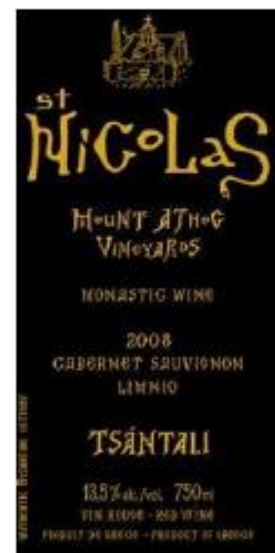
Apresenta-se em Embalagens de 750 ml

PRÊMIOS

- 2003 SILVER FOR MOUNT ATHOS VINEYARDS RED
- 2003 SILVER FOR MOUNT ATHOS VINEYARDS RED
- 2002 GOLD FOR MOUNT ATHOS VINEYARDS RED
- 2002 GOLD FOR MOUNT ATHOS VINEYARDS RED
- 2002 GOLD FOR MOUNT ATHOS VINEYARDS RED
- 2002 SILVER FOR MOUNT ATHOS VINEYARDS RED
- 2002 BRONZE FOR MOUNT ATHOS VINEYARDS RED
- 2002 BRONZE FOR MOUNT ATHOS VINEYARDS
- 2002 BRONZE FOR MOUNT ATHOS VINEYARDS RED
- 2001 AT THE CITADELLES DU VIN
- 2000 AT THE INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION
- 2000 AT THE CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
- 2000 AT THE CHINA WINE & SPIRITS COMPETITION
- 2000 AT THE VINALIES INTERNATIONALES
- 2000 AT THE INTERNATIONALES
- 2000 AT THE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
- 2000 AT THE JAPAN WINE CHALLENGE
- 1999 AT THE OLYMPIADES DU VIN

Potencial de Guarda: Mais de 8 anos.

Obs: As letras na garrafa são “bizantinas”



METOXI X RED - SAFRA 2005

Vinho Monástico

Vinho Tinto de Mesa Seco

(*Metóxi* em grego, significa o local onde os monges trabalham)



LOCALIDADE: METOXI X é o maior dos vinhedos de excepcional qualidade (é plantado em solo pedregoso e seco que ajuda a controlar o crescimento do vinho e colheita na superfície) vinhedos que podem oferecer diferentes e distintas características do único território do vinhedo ao lado. Próprio da natureza que produzem vinhos de diferentes terras, METOXI X é produzido em muito pequenas quantidades.

SOLO: Pequena parte compõe-se na superfície de sedimentos, interceptos segmentos de argila, natural e livre secagem, de baixa elevação.

SUBSOLO: Granito e camada rochosa de xisto.

VARIEDADE DE COMPOSIÇÃO: uvas típicas gregas *Xinómavro*, *Límnio* com *Cabernet Sauvignon*.

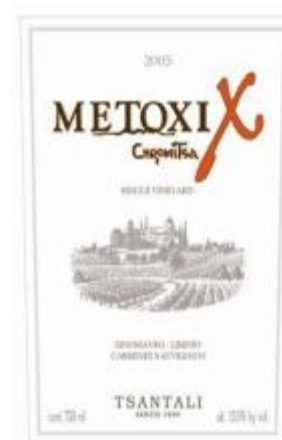
COLHEITA: Meados de Setembro. Colheita manual. Único território do Monte Athos, isolado de outras culturas com ideais condições climáticas e respeitando a biodiversidade da terra. A limitada produção do METOXI X RED é produzido de diferentes encostas do Xinómavro, Límnio com Cabernet dentro dos nossos vinhedos ao redor do St. Panteleimon.

VINIFICAÇÃO TÉCNICA: Fermentação quente dentro de tanques inoxidáveis de aço depois de um frio choque e 20 dias de maceração com as cascas para transferir a ótima cor, aromas e desenvolver os taninos. Depois de prensar, o vinho é transferido diretamente em pequenos barris Franceses (45% novos).

ENVELHECIMENTO: de 10 a 12 meses de maturação em finas aduelas levantar e experimentar *Chateau* barris, emprestar rico e acentuado sabor de carvalho e completa textura e alto potencial de envelhecimento. como – extração do mais excelente e limitada vertentes do Monte Athos.

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional do *Monte Athos* - Domínio do Mosteiro St. Panteleimon.

CARÁTER: Escuro, explosivas notas, harmonia de apimentados, acima das complexas notas de frutas e força no paladar intenso e generoso do Cabernet Sauvignon onde carrega a estrutura do vinho e esta provendo para os taninos, firmeza na mistura *Límnio*, e o meio corpo, um componente com textura que deixa atrás nos espaços o mais poderoso *Cabernet Sauvignon*. Aromático, no paladar do **Xinómavro**, acrescenta caracteres florais, intensa pasta de tomate com um ácido carregado que contribui para um longo potencial envelhecimento. Mundialmente elegante e complexo por seu termo de longo envelhecimento.



SUGESTÕES PARA SERVIR: Harmoniza bem com costeletas de carneiro grelhadas; carnes assadas temperadas com ervas finas e queijos aromáticos diversos.

TEMPERATURA PARA SERVIR: Melhor servir na temperatura entre 18°-20 °C.
Apresenta-se em embalagem de 750 ml

Potencial de Guarda: Mais de 10 anos.

TSANTALI MAVRODAPHNE CELLAR RESERVE - NÃO SAFRADO
Vinho Tinto Licoroso Doce

Denominação de Origem *Mavrodafne de Patras* - Controlado (O.P.E.). Originária de Pequenos vinhedos ao redor do golfo de Corinto, na Grécia.

Vinho licoroso doce, natural da variedade Mavrodaphne **100% uvas típicas gregas *Mavrodaphne*.**

Cor: Vermelho profundo com nuances de argila.

Aromas: Damasco, café e cacau, acompanhados de canela cravo baunilha.

Sabor: cheio, redondo e generoso.

Envelhecido por mais de 5 anos em barris de carvalho francês.

Saboreia-o: como aperitivo; queijos fortes ou queijos de cabra, com chocolate amargo, marzipã, sorvete de baunilha, frutas secas, doces caseiros, e sobremesas em geral.

Temperatura ideal para servir: 16° - 17° C

Apresenta se em embalagens de 500 ml

PRÊMIOS

2010 - MEDALHA DE OURO NO CONCURSO INTERNACIONAL DE VINHOS NO BRASIL - 2010

2003 - BRONZE AT THE INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION

2002 - GOLD AT THE VINALIES INTERNATIONALES

2002 - GOLD AT THE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

2002 - SILVER AT THE SELECTIONS MONDIALES, QUEBEC

2002 - BRONZE AT THE INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION

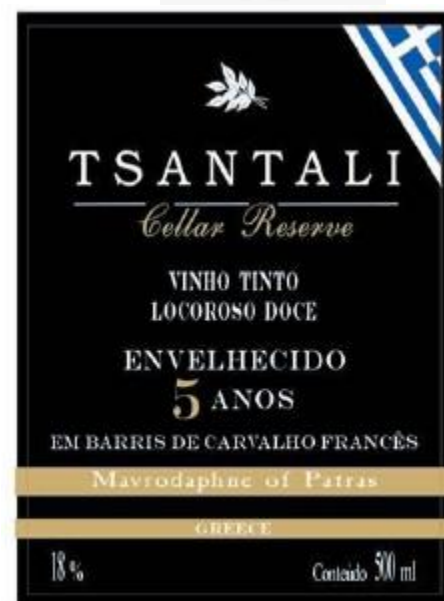
2001 - SILVER AT THE CONCOURS MONDIALES DE BRUXELLES

2000 - SILVER AT THE INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION

2000 - SILVER AT THE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

2000 - SILVER AT THE JAPAN INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Potencial de Guarda: Mais de 10 anos.



TSÁNTALI ASSYRTIKÓ SANTORINI – SAFRA 2011

Vinho Branco de Mesa Seco Fino

O vinho branco **Assyrtikó Santorini** é originário dos vinhedos centenários montanhosos, localizados ao redor do “vulcão” da ilha de Santorini, no Mar Egeu.

O resultado é um vinho extraordinariamente fresco, de intensa mineralidade e aromas cítricos, únicos no mundo!

Composição: uvas viníferas 100% gregas
Assyrtikó.

Sugestão para Servir: é perfeito para acompanhar peixes grelhados, queijos leves e frutas. Acompanhamento ideal para a salada típica grega.

Temperatura ideal para servir: 8° -10°C

Apresenta-se em embalagens de 750 ml

PRÊMIOS RECENTES :

SILVER MEDAL, DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012

**BRONZE MEDAL, INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS
COMPETITION, LONDON 2012**

SILVER MEDAL, CONCOURS MONDIAL DE BRUSSELS 2012

Potencial de Guarda: 4 anos.



OUZO TSÁNTALI - NÃO SAFRADO

Aperitivo a base de anis
A família TSANTALI destila OUZO desde 1890

A singularidade do aroma e o sabor do OUZO Tsantali é o segredo da receita da família, na longa experiência na arte da destilação, e no **ANIS MACEDÔNICO**.

A aparência da transparência, quando se dilui na água, cede lugar a um atraente rico leitoso.

Caracteriza-se agradavelmente pelos aromas do anis macedônico, plantas e grãos usados na sua destilação

Sabor: único suave equilibrado

Saboreia-o: Com todos os aperitivos, especialmente com frutos do mar e frituras.

Toma-se como aperitivo, com água fria como *Long Drink*, com gelo (*on the rocks*), ou puro.

Apresenta se em embalagem de 700 ml

Potencial de Guarda: Mais de 7 anos.



SKINÓS - NÃO SAFRADO
Aperitivo a base de Mastiha
resina da Ilha de Chios, no mar Egeu

SKINÓS, em grego antigo, significa **MASTIHA**, resina mundialmente famosa encontrada somente na Ilha de Chios, no Mar Egeu.

A *Mastiha* é o ingrediente principal desta bebida de sabor e aroma únicos no mundo.



Aroma : *SKINÓS* caracteriza-se agradavelmente pelo aroma da **MASTIHA**

Sabor: único, suave, equilibrado, adocicado.

Saboreia-o: Com todos os aperitivos, especialmente com frutos do mar e petisco fritos. Bebê-lo sozinho é um ato de reflexão e de grande prazer!

Temperatura ideal para servir: Sirva fria, com ou sem gelo a temperatura entre 8° a 10° C

Apresenta se em embalagens de 700 ml

Potencial de Guarda: Mais de 10 anos.

