



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΠΟΥΛΤΣΙΔΗ

Λίγα λόγια για μας...



Οι Αμπελώνες

Βρίσκονται στις Νέες Καρυές Λάρισας, σε επικλινή εδάφη που χαρακτηρίζονται ως ασβεστούχα αργιλλοπηλώδη, με υψόμετρο από 140m έως 160m.

Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από έντονες βροχοπτώσεις και χαμηλές θερμοκρασίες το χειμώνα και από υψηλές θερμοκρασίες και παρατεταμένη ξηρασία την άνοιξη και το καλοκαίρι, γεγονός που βοηθά στην εφαρμογή της βιολογικής καλλιέργειας των αμπελώνων.

Από το 2006 η αμπελοκαλλιέργεια βρίσκεται υπό το καθεστώς βιολογικής διαχείρισης (πιστοποίηση από τη BIO HELLAS).

Η πυκνότητα φύτευσης είναι 410 πρέμνα / στρέμμα και οι αποδόσεις από 2kg έως 3kg ανά πρέμνο. Η συνολική έκταση των αμπελώνων είναι 50 στρέμματα, καταναμενμένα σε δυο αμπελοτεμάχια των 24 και 26 στρεμμάτων.

Οι Εγκαταστάσεις

Το οινοποιείο είναι εξοπλισμένο πλήρως με ανοξείδωτες δεξαμενές ζύμωσης διαφορών διαστάσεων, στις οποίες γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας ζύμωσης, τόσο για την λευκή, όσο και για την ερυθρή οινοποίηση.

Περιλαμβάνει τον απαραίτητο μηχανολογικό εξοπλισμό όπως πνευματικό πιεστήριο, ετικετέζα, ταπωτικά μηχανήματα και ένα πλήρες εξοπλισμένο οινολογικό εργαστήριο για τις απαραίτητες αναλύσεις των οίνων.

Στον υπόγειο χώρο του οινοποιείου φυλάσσονται τα βαρέλια παλαίωσης (αμερικανικής και γαλλικής δρυός) χωρητικότητας 225lt, και οι προς παλαίωση φιάλες.

Από το 2019 και μετά από πειραματισμό 2 ετών, πραγματοποιούμε τις αλκοολικές ζυμώσεις των οίνων μας με τις δικές τους φυσικές άγριες ζύμες που αναπτύσσονται στα δικά μας αμπελοτόπια. Αποτέλεσμα αυτού του εγχειρήματος είναι μία μονοδική, γευστική και αρωματική πολυπλοκότητα.



ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ ΛΕΥΚΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Sauvignon Blanc

Λαμπερό, κρυστάλλινο, με ελαφρώς πρασινωπές ανταύγειες και υποκίτρινο χρώμα.

Μύτη έντονη, πλούσια, τυπική της ποικιλίας με αρώματα εσπεριδοειδών, ροδάκινου και νότες πεπονιού στο τέλος.

Γεμάτο στο στόμα με εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα.

Η ζωηρή αλλά κομψή οξύτητα υποστηρίζει την γευστική ένταση και συντελεί στη μακρά παραμονή των αρωμάτων.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C



ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ ΡΟΖΕ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Αγιωργίτικο, Λημνιώνα

Ένα ροζέ κρασί που θα ήθελε να είχε γεννηθεί κόκκινο.

Παράγεται από δύο ξεχωριστές, ελληνικές ποικιλίες, την Λημνιώνα και το Αγιωργίτικο.

Με τη διαδικασία της αφαίμαξης, όπου τα στέμφυλα βρίσκονται στη φάση της προζυμωτικής εκχύλισης για οκτώ περίπου ώρες, έως ότου αναπτυχθεί το χρωματικό δυναμικό που θέλουμε.

Στο χρώμα τριανταφυλλί, με ιριδίζουσες ανταύγειες. Στη μύτη, μια αρωματική παλέτα με νότες από κεράσι, άγρια φράουλα, τριαντάφυλλο και καραμέλα βουτύρου. Με διακριτική οξύτητα και εκφραστική επίγευση.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C



ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ ΕΡΥΘΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Αγιωργίτικο, Λημνιώνα

Οίνος με βαθύ πορφυρό χρώμα.

Παλαιώνει για ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια και ένα χρόνο στις φιάλες του.

Στη μύτη ένα σύνθετο και καθαρό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, κέδρου, σοκολάτας, καραμέλας, με νότες μπαχαρικών στο τελείωμα.

Με πλούσιο σώμα, έντονη και πληθωρική γεύση, ισορροπημένη οξύτητα και καλοδουλεμένες ταννίνες που χαρίζουν μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 18-20 °C

Αφρώδεις Οίνοι



ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ
— 750ml

Λημνιώνα

Ένας πρωτόγνωρος συνδυασμός που σφύζει από αρώματα φρούτων και λουλουδιών του δάσους στη μύτη, ενώ στο στόμα ευωδιάζει μια υπέροχη γλύκα με ελαφρύ χαρακτήρα και δροσιστικές φυσαλίδες.

Το αποτέλεσμα είναι ένα καλοφτιαγμένο ημίγλυκο αφρώδες κρασί που εκπλήσσει ευχάριστα!

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C



ΕΚΤΗ ΑΙΣΘΗΣΗ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΗΜΙΞΗΡΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ
— 750ml

Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Όραση: Λεμονί χρώμα με χρυσαφένιες ανταύγειες.
Γεύση: Πληθωρική με φυσική γλυκύτητα.
Όσφρηση: Πρωτογενή αρώματα σταφυλιού.
Ακοή: Εκρήξεις φυσαλίδων μέτριας έντασης.
Αφή: Γαργαλιστική στη γλώσσα και στον ουρανίσκο.

Αποτέλεσμα των παραπάνω αισθησιακών συνδυασμών είναι το συγκεκριμένο κρασί με την χαρακτηριστική προσωπικότητα, η ΕΚΤΗ ΑΙΣΘΗΣΗ!

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C





— 250ml



— 375ml



— 750ml

RAINBOW FEELING

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΦΥΣΙΚΩΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
ΜΑΥΡΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Ένα δροσερό, ελαφρύ, χαρούμενο, αφρώδες κρασί.

Με περιεκτικότητα σε αλκοόλη 6%.

Στο χρώμα απαλό ροζέ. Στη μύτη με φυσικά αρώματα τριαντάφυλλων και λευκών λουλουδιών. Στο στόμα πλούσιο και αρμονικό με διακριτική οξύτητα, ευχάριστη και πληθωρική γεύση, που συνοδεύεται από έναν ευγενή αφρισμό.

Σερβίρεται παγωμένο, με συνοδεία πλήθους γαστρονομικών επιλογών ή και μόνο του κάθε στιγμή της ημέρας.

Ιδανικό για party και events!

Παλαιωμένοι Οίνοι



Vegan
Certified



VINTAGE
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

*Cabernet Sauvignon,
Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο*

Ένα πληθωρικό, ερυθρό κρασί τετραετούς εξέλιξης, τριών ποικιλιών, του Cabernet Sauvignon, του Αγιωργίτικου και του Ξινόμαυρου.

Παλιώνει για δύο χρόνια σε δρύινα βαρέλια και άλλα δύο χρόνια σε φιάλες. Χαρακτηρίζεται από έντονο, βαθυκόκκινο χρώμα, από σύνθετα και πικάντικα αρώματα ώριμων φρούτων και βανίλιας. Πλούσιο και γεμάτο στο στόμα με ώριμες τανίνες και μακριά επίγευση. Ένα ευγενές κρασί με πλούσιο χαρακτήρα και γευστική πολυπλοκότητα. Η πιθανή παρουσία ιζήματος οφείλεται στον φυσικό τρόπο διαύγειας του οίνου και στην μακροχρόνια εξέλιξή του.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 18-20 °C



Vegan
Certified



CHARDONNAY OAK
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Chardonnay

Μία μοναδική "επαφή", όπου τα στοιχεία της δρυός αγκαλιάζουν υπέροχα τα πρωτογενή ανθικά και φρουτώδη αρώματα του Chardonnay.

Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε γαλλικά βαρέλια Ermitage 500 λίτρων, όπου το κρασί παλιώνει για 6 μήνες με την παρουσία των οινολασπών. Διακρίνεται από πολυπλοκότητα και ένταση στη μύτη, όπου η βανίλια, οι ξηροί καρποί και ο καπνός "δένουν" με αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών.

Με οξύτητα ισορροπημένη και εναρμονισμένη με το σύνολο, φρουτώδη επίγευση μακριάς διάρκειας και τον δρυ να "σβήνει" όμορφα και γλυκά.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C



Vegan
Certified



ΜΕΛΙΡΡΟΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ
— 500ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Πρόέρχεται από λιαστά σταφύλια της ποικιλίας Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου η οποία καλλιεργείται στην εύφορη και ζεστή θεσσαλική γη.

Πρόκειται για ένα γλυκό κρασί που «κλειδώνει» μέσα του ήλιο και γεύσεις, χαρισμένες από τον φυσικό τρόπο αφυδάτωσής του και την παραμονή του για δύο χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

Ένας καλοφτιαγμένος επιδόρπιος οίνος με ταυτότητα και την χαρακτηριστική ονομασία Μελίρροπος.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C



Ατομικά 187ml

 Vegan Certified BIO HELLAS with wild yeast	 Vegan Certified BIO HELLAS with wild yeast	 Vegan Certified BIO HELLAS with wild yeast	 Vegan Certified BIO HELLAS with wild yeast	 Vegan Certified BIO HELLAS with wild yeast
ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ Λευκός ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ SAUVIGNON BLANC	ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ ροζέ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ, ΛΗΜΝΙΩΝΑ	ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ ερυθρός ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ, MERLOT	ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΛΗΜΝΙΩΝΑ	ΕΚΤΗ ΑΙΣΘΗΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΗΜΙΞΗΡΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ

ΑΣΚΟΙ 5LT & 10LT



**ΟΙΝΟΣ
ΛΕΥΚΟ ΞΗΡΟΣ:**
Chardonnay
Μοσχάτο
Αλεξανδρίας



**ΟΙΝΟΣ
ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ:**
Cabernet Sauvignon
Αγιωργίτικο
Merlot



**ΟΙΝΟΣ
ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ:**
Chardonnay
Μοσχάτο Τυρνάβου



**ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ:**
Cabernet Sauvignon
Αγιωργίτικο
Merlot



Οίνοι Παραγωγής ΓΙΑ ΠΟΤΗΡΙ



**TERRA NOSTRA
ΛΕΥΚΟΣ**
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Οινοποίηση:
Blanc de noir

Αλκοολική Ζύμωση:
Αργή σε χαμηλές
θερμοκρασίες

Χαρακτηριστικά:
Χρώμα λαμπερό, υποκίτρινο
με εκρηκτικά αρώματα
φρούτων στην μύτη,
διακριτική οξύτητα και
ευχάριστη επίγευση

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

**TERRA NOSTRA
ΡΟΖΕ**
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
— 750ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Οινοποίηση:
Συνπαραμονή με τα στέμφυλα
για 18-24 ώρες για την
ανάπτυξη του χρώματος,
κρυσσεκχύλιση και ζύμωση
αργή σε χαμηλές
θερμοκρασίες

Χαρακτηριστικά:
Ρόδινο λαμπερό χρώμα με
αρώματα τροπικών φρούτων
και τριαντάφυλλων, φυσική
γλυκύτητα και μεστή γεύση

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

**TERRA NOSTRA
ΕΡΥΘΡΟΣ**
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Οινοποίηση:
Ζύμωση μαζί με τα στέμφυλα
έως το τέλος
της αλκοολικής ζύμωσης σε
ελεγχόμενες θερμοκρασίες

Χαρακτηριστικά:
Ρουμπινί χρώμα, αρώματα
ώριμων φρούτων και
βανίλιας, ισορροπημένη
οξύτητα και χαρακτηριστική
επίγευση

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 16-18 °C



Σε μοναδική συσκευασία μαζί με ένα ποτήρι craft.



**TERRA NOSTRA
ΛΕΥΚΟΣ**
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Οινοποίηση:
Blanc de noir

Αλκοολική Ζύμωση:
Αργή σε χαμηλές
θερμοκρασίες

Χαρακτηριστικά:
Χρώμα λαμπερό, υποκίτρινο
με εκρηκτικά αρώματα
φρούτων στην μύτη,
διακριτική οξύτητα και
ευχάριστη επίγευση

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

**TERRA NOSTRA
ΡΟΖΕ**
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
— 750ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Οινοποίηση:
Συνπαραμονή με τα στέμφυλα
για 18-24 ώρες για την
ανάπτυξη του χρώματος,
κρυσεκχύλιση και ζύμωση
αργή σε χαμηλές
θερμοκρασίες

Χαρακτηριστικά:
Ρόδινο λαμπερό χρώμα με
αρώματα τροπικών φρούτων
και τριαντάφυλλων, φυσική
γλυκύτητα και μεστή γεύση

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

**TERRA NOSTRA
ΕΡΥΘΡΟΣ**
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Οινοποίηση:
Ζύμωση μαζί με τα στέμφυλα
έως το τέλος
της αλκοολικής ζύμωσης σε
ελεγχόμενες θερμοκρασίες

Χαρακτηριστικά:
Ρουμπινί χρώμα, αρώματα
ώριμων φρούτων και
βανίλιας, ισορροπημένη
οξύτητα και χαρακτηριστική
επίγευση

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 16-18 °C

Αποστάγματα



ΑΛΧΗΜΙΣΤΗΣ
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ
— 700ml



ΛΑΒΥΡΙΝΘΟΣ
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ
— 700ml

Λίκερ



BLACK ROSE

ΛΙΚΕΡ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ

— 700ml



RED ROSE

ΛΙΚΕΡ
ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ

— 700ml



YELLOW ROSE

ΛΙΚΕΡ
LIMONCELLO

— 700ml



GREEN ROSE

ΛΙΚΕΡ
MENTA

— 700ml



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΠΟΥΛΤΣΙΔΗ

Νέες Καρυές Λάρισας,
Τ.Κ. 41500
Κιν: 6975 409464
Τηλ & Fax: 2410 791135
info@karyos.gr
www.karyos.gr