

Μια νέα εποχή για τον
Βιολογικό και Vegan
Οίνο



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΠΟΥΛΤΣΙΔΗ



Οι οίνοι μας

4 | ΞΗΡΟΙ ΟΙΝΟΙ



6 | ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ



8 | ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ



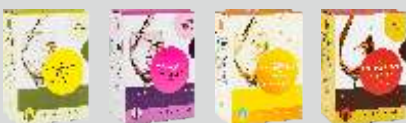
12 | ΟΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



14 | ΑΤΟΜΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ



16 | ΟΙΝΟΙ ΣΕ ΑΣΚΟΥΣ



18 | ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ



18 | LIQUEUR



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, καταναμενημένα σε δυο αμπελοτεμάχια των 24 και 26 στρεμμάτων.

Οι Εγκαταστάσεις

Το οινοποιείο είναι εξοπλισμένο πλήρως με ανοξείδωτες δεξαμενές ζύμωσης διαφόρων 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.

Από το 2021 συνεργαζόμαστε με τον Φορέα Πιστοποίησης Libero Assurance για την επίτευξη της πιστοποίησης Vegan.

Αυτό εντάσσεται στη φιλοσοφία μας για κρασιά ήπιων παρεμβάσεων από σταφύλια βιολογικής γεωργίας. Σε όλα τα στάδια της παραγωγής, δεν χρησιμοποιούνται ουσίες ζωικής προέλευσης. Η επιλογή αυτή στοχεύει στο να μπορούν όλοι, ανεξαρτήτως διατροφικών συνθηκών, να απολαμβάνουν τους οίνους μας.

ΞΗΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

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 ζωνηρή 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, Λημνιώννα

Ένα ροζέ κρασί που θα ήθελε να είχε γεννηθεί κόκκινο. Παράγεται από δύο ξεχωριστές, ελληνικές ποικιλίες, την Λημνιώννα και το Αγιωργίτικο. Με τη διαδικασία της αφάιμαξης, 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, Λημνιώννα

Οίνος με βαθύ πορφυρό χρώμα.

Παλιώνει 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

ΒΡΑΒΕΙΑ



2016



2018



2019



2020



2021



2022



2023



2023

ΒΡΑΒΕΙΑ



2018



2019



2020



2021



2022



2023

ΒΡΑΒΕΙΑ



2019



2021



2022



2023



2023



2023



ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΡΟΖΕ ΓΛΥΚΥΣ ΑΦΡΩΔΗΣ

— 750ml

Λημνιώννα

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

ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΞΗΡΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ

— 750ml

Μοσχάτο Αλεξάνδριαν

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.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

RAINBOW FEELING

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΦΥΣΙΚΩΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ

— 750ml

Μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου

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!

BRABEIA



2022



2023

BRABEIA



2022

BRABEIA



2022



2023



2023



ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ

CHARDONNAY ΟΑΚ

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 παλαιώνει 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.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

ΜΕΛΛΙΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ
— 500ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Προέρχεται 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.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

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. Παλαιώνει 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

BPABEIA



2020



2022



2022



2023



2023

GRAND GOLD
2023

BPABEIA



GRAND GOLD
2021



2022



2023

BPABEIA



2021



2023



2023



2023



SELENE
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΞΗΡΟΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
— 750ml —

Ασύρτικο

Μηδενικής οινολογικής παρέμβασης. Ζυμωμένο με φυσικές ζύμες σε πηλίνους αμφορείς 800λτρ

Αφιλτράριστο με ελάχιστα έως μηδενικά θειώδη.

Μέτριο πορτοκαλί στο χρώμα, με ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ από κυδώνι, νεράντζι, βερίκοκο και φλούδα πορτοκαλιού συνθέτουν ένα πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων.
Γευστικά στιβαρό στο σώμα, με ήπιες ταννίνες και δροσιστική οξύτητα.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

JURAN WINE



ΟΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

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,
κρυοεκχύλιση 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

ΒΡΑΒΕΙΑ



2023



2023

ΒΡΑΒΕΙΑ



2022



2023



2023



2023



ΑΤΟΜΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ



ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ λευκός

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 187ml —

Sauvignon Blanc



ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ ροζέ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
— 187ml —

Αγιωργίτικο, Λημνιώνα



ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ ερυθρός

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 187ml —

Αγιωργίτικο, Λημνιώνα



ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΡΟΖΕ ΓΛΥΚΥΣ
ΑΦΡΩΔΗΣ
— 187ml —

Λημνιώνα



ΕΚΤΗ ΑΙΣΘΗΣΗ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΞΗΡΟΣ
ΑΦΡΩΔΗΣ
— 187ml —

Μοσχάτο Αλεξανδρείας



RAINBOW FEELING

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΦΥΣΙΚΩΣ ΑΦΡΩΔΗΣ
ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
— 250ml —

Μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου



TERRA NOSTRA ΛΕΥΚΟΣ

TERRA NOSTRA

Σε μοναδική
συσκευασία
μαζί με
ένα ποτήρι
craft.



TERRA NOSTRA POZE



TERRA NOSTRA ΕΡΥΘΡΟΣ

ΟΙΝΟΙ ΣΕ ΑΣΚΟΥΣ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Chardonnay & Μοσχάτο Αλεξάνδρειας

Οίνος ποιοτικός που προσφέρει πλήθος γαστρονομικών επιλόγων. Χρώμα λαμπερό, υποκίτρινο. Έντονο φρουτώδες άρωμα ώριμων φρούτων, με διακριτική οξύτητα και ευχάριστη επίγευση.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 8-10°C

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Cabernet Sauvignon, Merlot & Αγιωργίτικο

Ένα ροζέ κρασί που ήθελε να έχει γεννηθεί κόκκινο. Παράγεται με την διαδικασία της αφαίμαξης. Χρώμα τριανταφυλλί, με ιωδίζουσες ανταύγειες. Μύτη φρουτώδης, με πλούσια αρωματική έκφραση. Διακριτική οξύτητα και εκφραστική επίγευση.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 8-10°C

ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Chardonnay & Μοσχάτο Τυρνάβου

Ένα ημίγλυκο κρασί με φυσικά αζύμωτα ζάχαρα. Η ποικιλία Chardonnay μας δίνει το σώμα του κρασιού και το Μοσχάτο Τυρνάβου το διακριτικό άρωμα. Χαρακτηρίζεται από πλούσιο αρωματικό δυναμικό, φυσική γλυκότητα και ισορροπημένη οξύτητα.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 8-10 °C

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Cabernet Sauvignon, Merlot & Αγιωργίτικο

Οίνος ποιοτικός που προσφέρει πλήθος γαστρονομικών επιλόγων. Χρώμα βαθύ κόκκινο, διαυγές με βυσσινιές ανταύγειες. Με αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, έντονο Bouquet και γεύσεις βανίλιας και αποξηραμένων φρούτων. Παλαιώνει για ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια. Στο σώμα πλούσιο με ισορροπημένη οξύτητα, μαλακές ταννίνες και μακριά επίγευση.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 15-18°C



ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΑΛΧΗΜΙΣΤΗΣ

— 700ml

Ένα φυσικό διπλής απόσταξης απόσταγμα, βιολογικών σταφυλιών εγχυμένο με εκχυλίσματα αιθέρων ελαίων εσπεριδοειδών, μέντας και κανέλας.

Παλαιώνοντας για δυο χρόνια σε δρύινα βαρέλια αποκτά έναν περίπλοκο βοτανικό, ελκυστικό και spice χαρακτήρα.

Σκούρο πορτοκαλί στο χρώμα, με ώριμα φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών, πυρινόκαρπων, βανίλιας, σοκολάτας και καραμέλας. Με πλούσια και spice επίγευση.

Με 43% alc.b.vol πίνετε με την προσθήκη πάγου.

ΛΑΒΥΡΙΝΘΟΣ

— 700ml

Ένα φυσικό διπλής απόσταξης απόσταγμα, βιολογικών σταφυλιών της ποικιλίας Μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου το οποίο παλαιώνει για δυο χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

Η παλαίωση του αλλάζει τον χαρακτήρα του αποστάγματος δίνοντας του φίνα αρώματα, δυνατή επίγευση και πλούσια γεύση.

Χαρακτηρίζεται από πικάντικα αρώματα βανίλιας, σοκολάτας, καπνού και γαρίφαλου.

Με 40% alc.b.vol πίνετε μόνο του ή με την προσθήκη πάγου.

LIQUEUR

BLACK ROSE

— 700ml
30% alc.b.vol.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

RED ROSE

— 700ml
25% alc.b.vol.

ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ

YELLOW ROSE

— 700ml
30% alc.b.vol.

LIMONCELLO

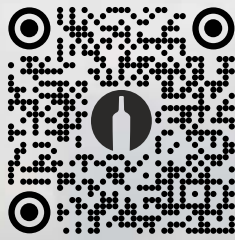
GREEN ROSE

— 700ml
25% alc.b.vol.

MENTA



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



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΠΟΥΛΤΣΙΔΗ