



MESSENICOLA

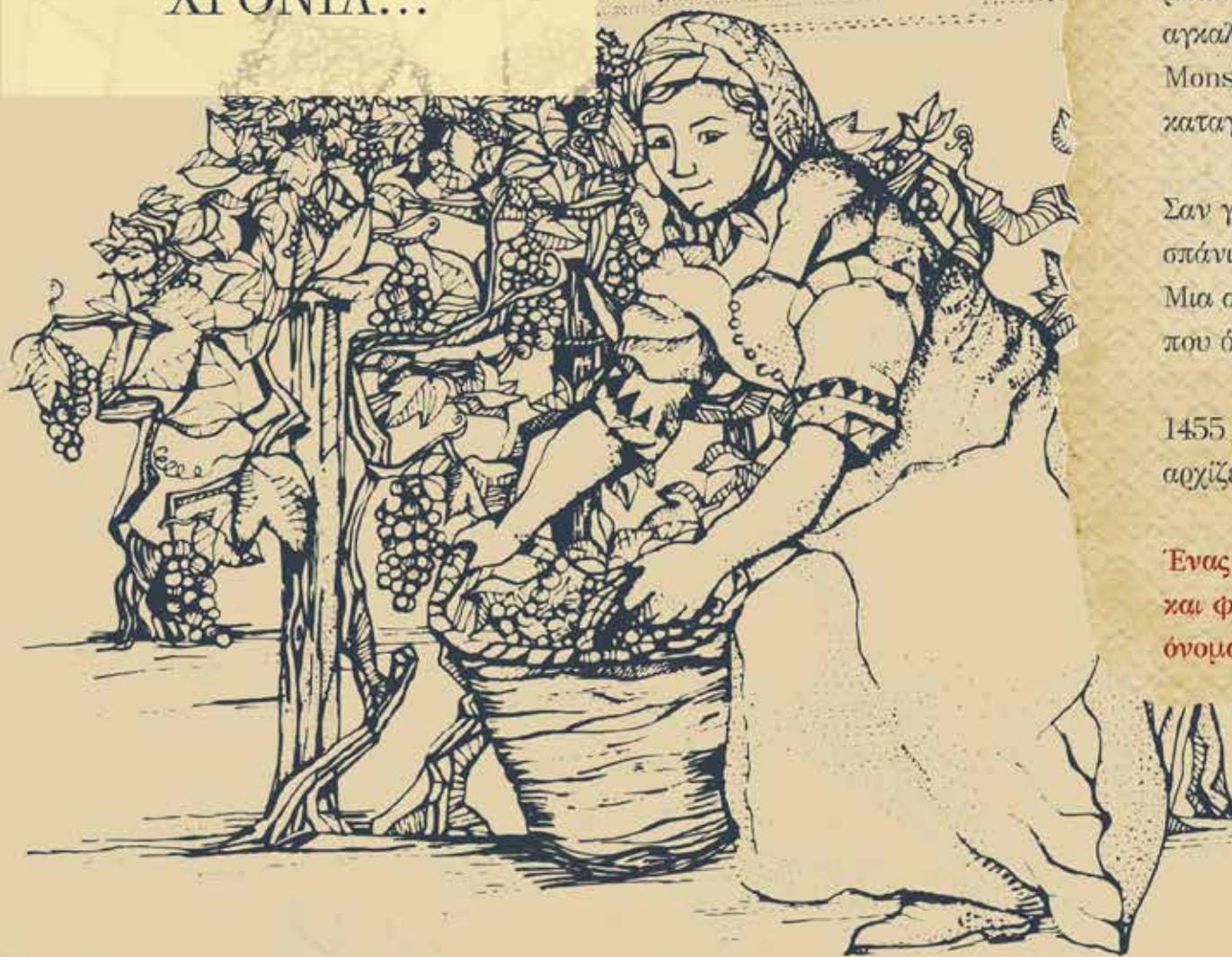
SINCE 1455

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ Π.Ο.Π. ΜΕΣΣΕΝΙΚΟΛΑ



✦ Η ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ ΕΝΟΣ ΜΕΓΑΛΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ✦

ΜΙΑ ΦΟΡΑ
ΚΑΙ ΕΝΑΝ ΚΑΙΡΟ
ΠΡΙΝ 600
ΧΡΟΝΙΑ...



Μεσαίωνα. 1455 μ.Χ.

Κάτω από τη μαγευτική σκιά των Λαγάρφων, σε έναν ευλογημένο από τη φύση τόπο, όπου τα αμπέλια μεγαλώνουν δίπλα σε σκιερές βελανιδιές και νοτίζουνται από την υγρή αγκαλιά της λίμνης Πλαστήρα, φτάνει ο Monsieur Nicolas, ένας ευγενής φραγκικής καταγωγής.

Σαν γνήσιος Γάλλος αναγνωρίζει αμέσως τον σπάνιο θησαυρό που κρύβει αυτή η γη. Μια αρχαία μαυρόρωγη ποικιλία σταφυλιού, που όμοια της δεν υπάρχει πουθενά αλλού.

1455 μ.Χ., και η «αναγέννηση» της ποικιλίας αρχίζει. Όπως και η νέα εποχή της περιοχής.

Ένας οινικός μύθος που σήμερα ταξιδεύει και φτάνει ως την άκρη του κόσμου με το όνομά του: Μεσιέ Νικόλα – Μεσενικόλα.

MESSENICOLA.
Η ΚΟΡΥΦΑΙΑ
ΣΤΙΓΜΗ ΕΝΟΣ
ΜΕΓΑΛΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.



Ο Μεσσηνικόλας είναι από τις περιοχές που κλέβουν την καρδιά με την πρώτη ματιά. Οι γεμάτοι αμπελώνες, οι καταπράσινοι λόφοι, η γαλήνη και η ομορφιά της απλότητας, όλα αντανακλούνται μέσα σε αυτό το σπάνιο κρασί.

Εδώ, τα αργιλοπυλώδη εδάφη της περιοχής «νοτίζονται» από την αύρα της Λίμνης Πλαστήρα, δίνοντας στα αμπέλια τη δυνατότητα να μεγαλοουργίσουν.

Η μαυρόρωγη ποικιλία του Μαύρου Μεσσηνικόλα, μεγαλώνει αποκλειστικά και μόνο σε αυτήν την περιοχή, κάτω από τις μοναδικές συνθήκες των ορεινών αμπελώνων, με υψόμετρο έως 750 μέτρα. Τη μοναδικότητα αυτή αναγνώρισε η πολιτεία ανακηρύσσοντας το MESSENICOLA κρασί Π.Ο.Π. με Προεδρικό Διάταγμα το 1994.

Η οικογένεια Καραμήτρον, μόνιμοι κάτοικοι της περιοχής, ασχολούνται με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση για περισσότερα από 130 χρόνια. Ο Γιώργος Καραμήτρος, 4ης γενιάς οινοποιός, από το 2000 εμφιαλώνει το MESSENICOLA στο οικογενειακό οινοποιείο, το οποίο είναι το μοναδικό εγκατεστημένο στη ζώνη ΟΠΑΠ Μεσσηνικόλα.

Το 2015 το MESSENICOLA, με ένα ανατρεπτικό rebranding, επανασυστήνεται στο κοινό και μπλάνει δυναμικά στα οινικά "σαλόνια", τόσο της Ελλάδας όσο και του εξωτερικού, κερδίζοντας σημαντικές διακρίσεις για την ποιότητά του αλλά και για τον καινοτόμο σχεδιασμό του σε εγχώριους και διεθνείς διακεκριμένους διαγωνισμούς και, πάνω από όλα, κατακτώντας τις καρδιές των οινόφιλων.

Ο ΕΥΤΕΝΗΣ,
Η ΔΕΣΠΟΣΥΝΗ
ΚΑΙ Η ΣΥΛΛΕΚΤΙΚΗ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ...



Το πορφυρό βουλοζέρι κρατά καλά σφραγισμένα τα μυστικά της εξοχης ωρίμανσης του MESSENICOLA ΣΥΛΛΕΚΤΩΝ. Μυστικά «ακριβά» που αξίζει να συλλέγονται και να φυλάσσονται, ώστε να αποκαλυφτούν την κατάλληλη στιγμή.

Για το Μεσενικόλα ΣΥΛΛΕΚΤΩΝ εμφιαλώνονται μόνον οι εξαιρετικές σοδειές της ποικιλίας του Μαύρου Μεσενικόλα. Μόνο 1.000 μπουκάλια του 1,5lt κάθε φορά κάνουν το κρασί αυτό συλλεκτικό.

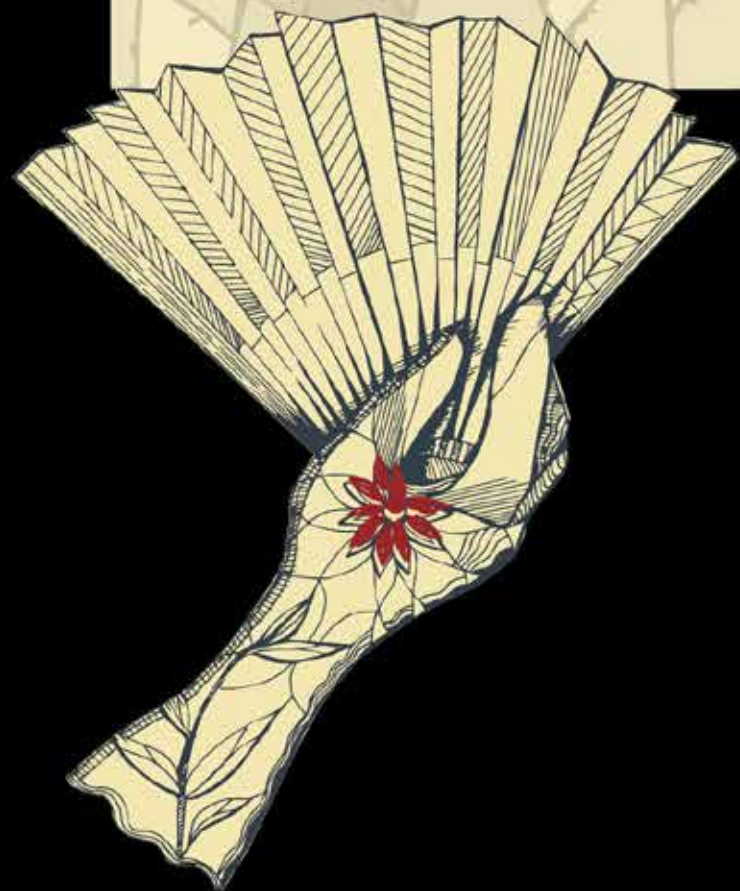
Η φιάλη Βουργουνδίας μαρτυρά διακριτικά κάτι από τις ρίζες του κρασιού και αγκαλιάζει γενναιόδωρα το πολύτιμο περιεχόμενο.

Οι φιγούρες του Γάλλου ευγενή και της Μυλαΐδης μας ταξιδεύουν σε αλλοτινούς, ηρωικούς και ρομαντικούς καιρούς και παραπέμπουν στον Monsieur Nicolas.

Πάντα είναι καιροί για πρίγκιπες και πρίγκιπισσες, ιππότες και δεσποσύνες, κάστρα και παλάτια. Πάντα είναι καιρός για το όνειρο, τη φινέτσα, τη μαγεία και την αύρα ενός μεγάλου κρασιού.

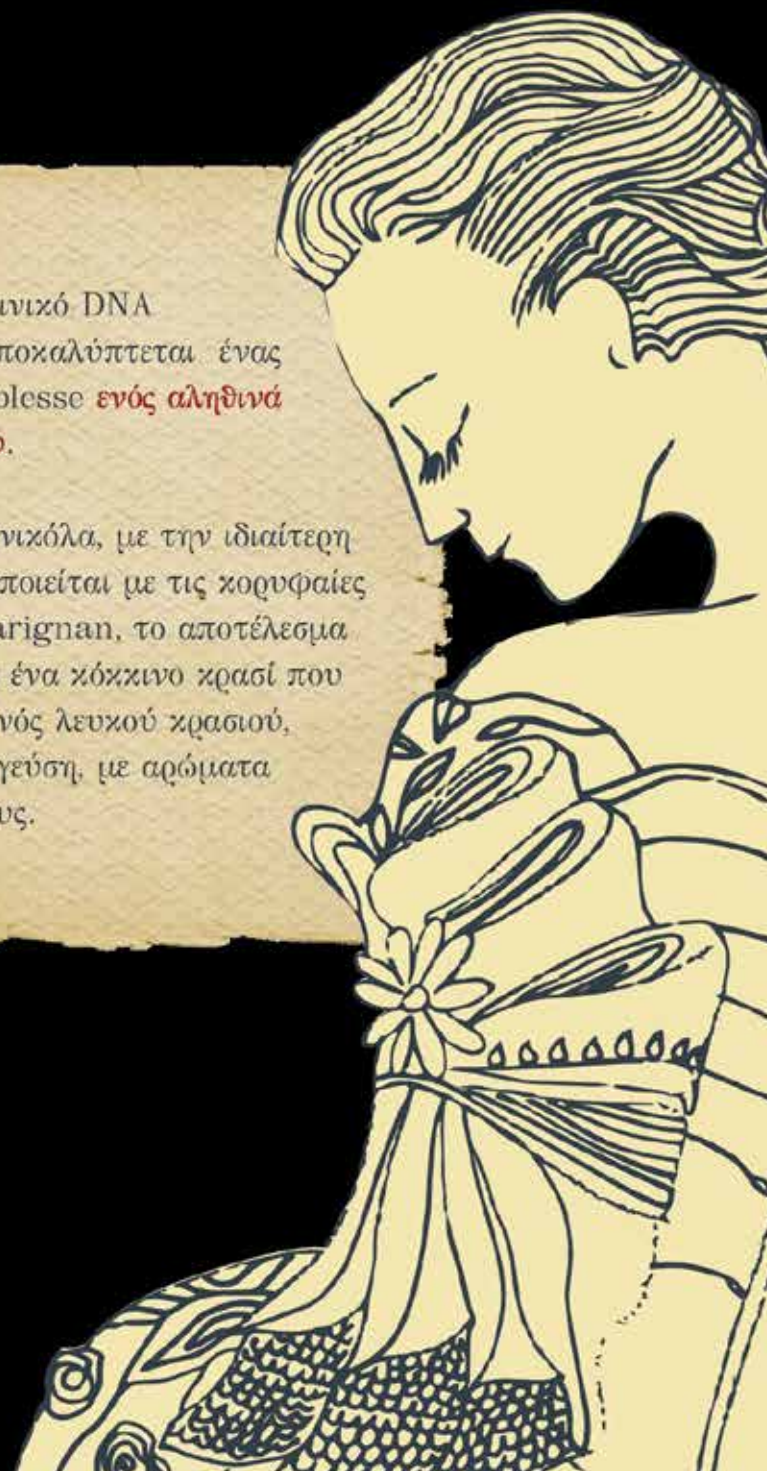
Πάντα είναι καιρός για την απόλαυση ενός συλλεκτικού MESSENICOLA.

ΕΥΓΕΝΕΙΑ
ΚΑΙ ΧΑΡΗ,
ΤΟ DNA ΤΗΣ
ΑΡΙΣΤΟΚΡΑΤΙΑΣ

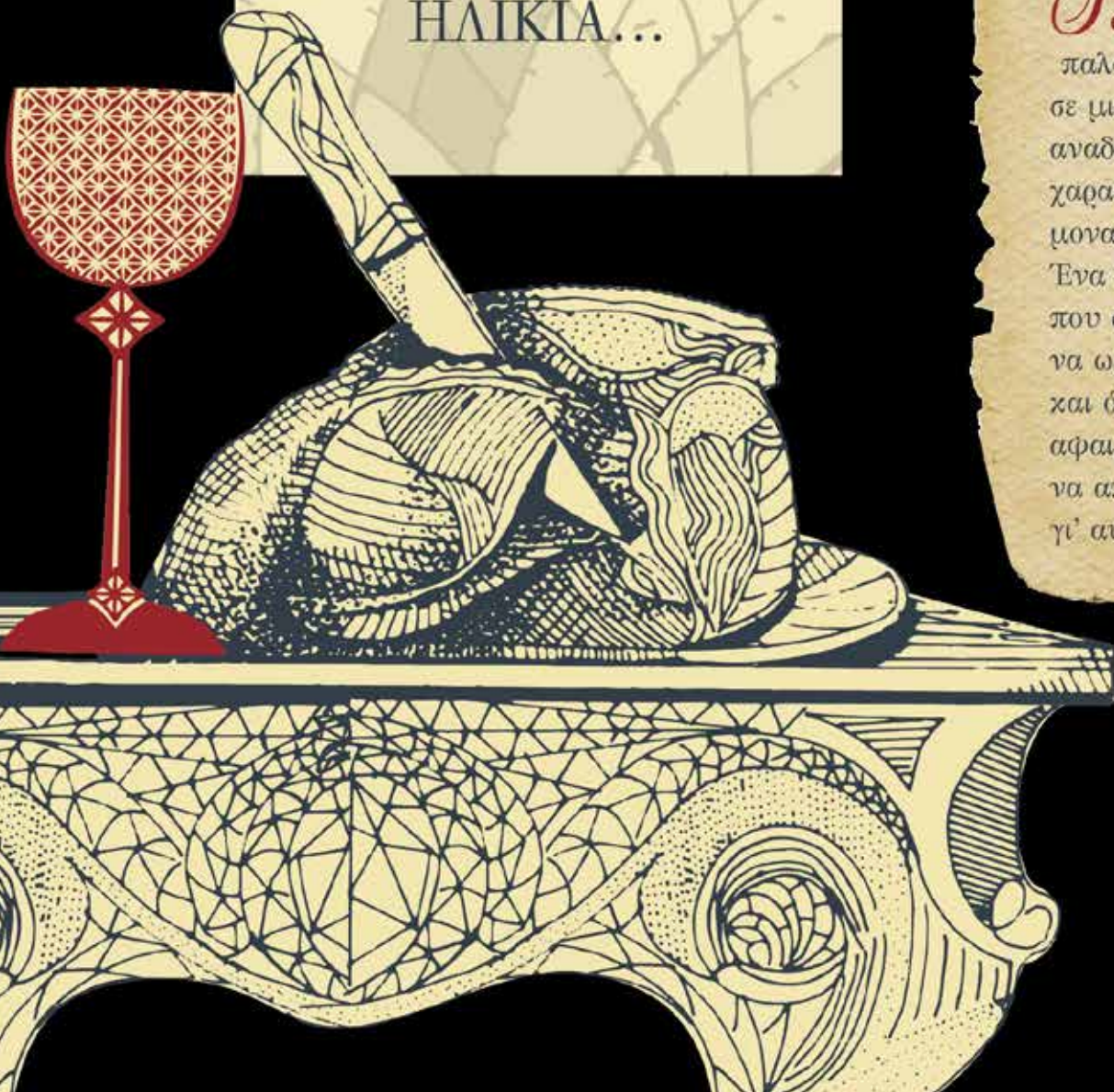


Ανιχνεύοντας το οινικό DNA του MESSENICOLA αποκαλύπτεται ένας ολόκληρος κώδικας noblesse ενός αληθινά εκλεπτυσμένου κρασιού.

Καθώς το Μαύρο Μεσενικόλα, με την ιδιαίτερη ιστορία και γεύση, οινοποιείται με τις κορυφαίες ποικιλίες Syrah και Carignan, το αποτέλεσμα αυτής της ένωσης δίνει ένα κόκκινο κρασί που διαθέτει την ευγένεια ενός λευκού κρασιού, έντονη και στρογγυλή γεύση, με αρώματα από φρούτα του δάσους.



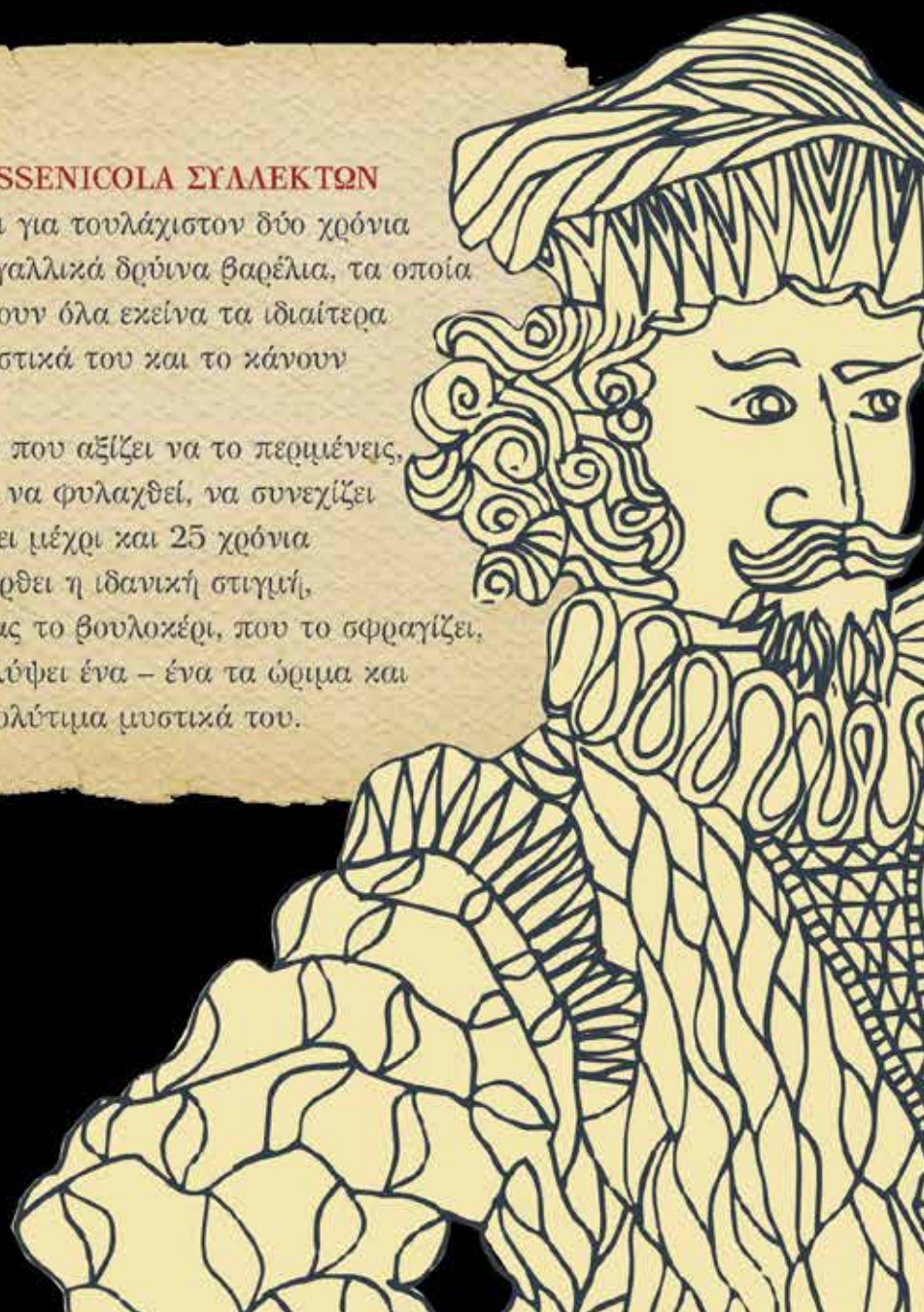
Η ΩΡΙΜΟΤΗΤΑ
ΕΡΧΕΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ
ΗΛΙΚΙΑ...



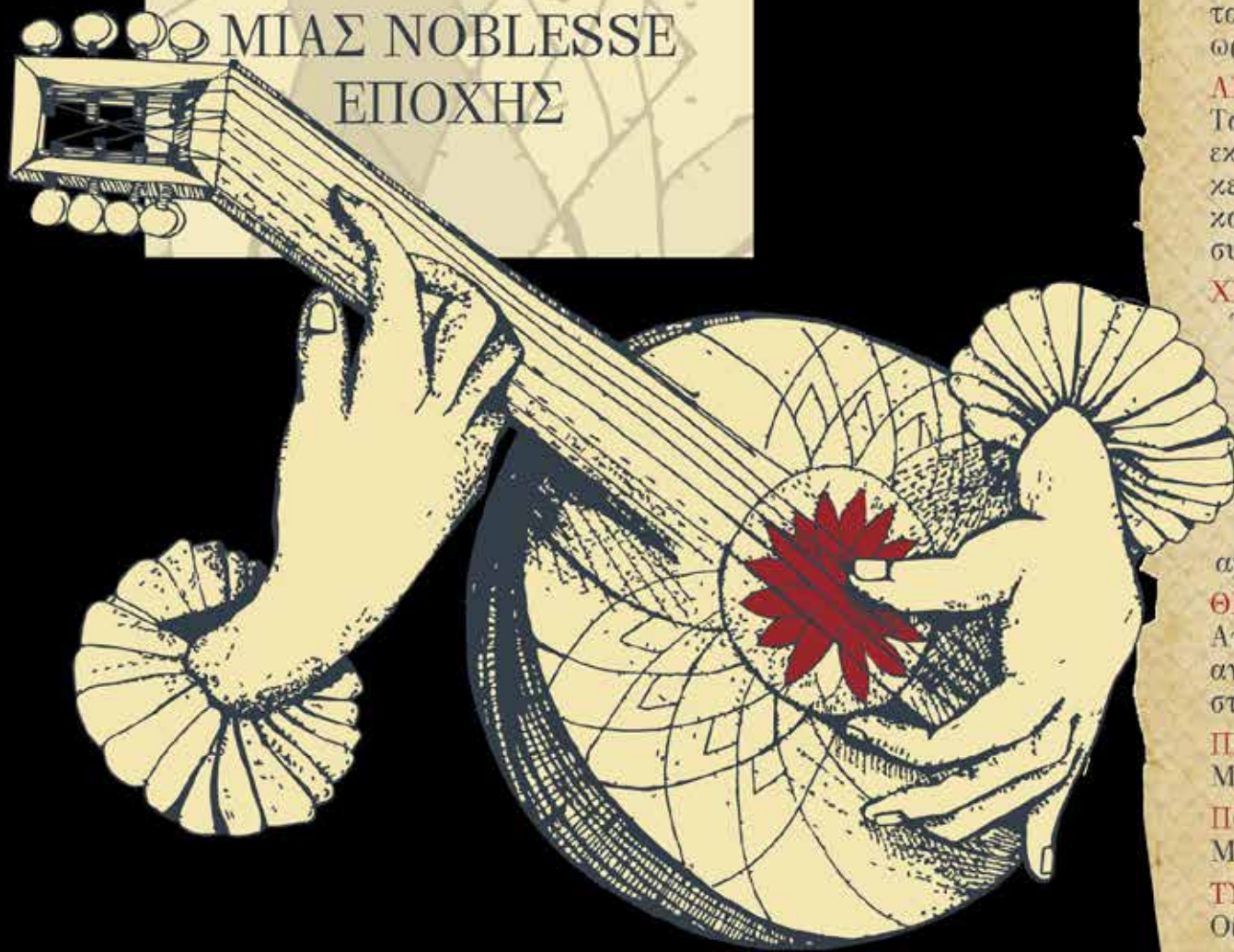
Το MESSENICOLA ΣΥΛΛΕΚΤΩΝ

παλαιώνει για τουλάχιστον δύο χρόνια σε μικρά, γαλλικά δρύινα βαρέλια, τα οποία αναδεικνύουν όλα εκείνα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του και το κάνουν μοναδικό.

Ένα κρασί που αξίζει να το περιμένεις, που αξίζει να φυλαχθεί, να συνεχίζει να ωριμάζει μέχρι και 25 χρόνια και όταν έρθει η ιδανική στιγμή, αφαιρώντας το βουλοκέρι, που το σφραγίζει, να αποκαλύψει ένα – ένα τα ώριμα και γι' αυτό πολύτιμα μυστικά του.



ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ
ΜΙΑΣ NOBLESSE
ΕΠΟΧΗΣ



Πλούσιο σώμα, γεμάτο, με ταυτόχρονα βελούδινη, ισορροπημένη υφή. Μακριά και απολαυστική επίγευση με παρουσία από κομψές τανίνες, σε ένα μεγάλο κόκκινο κρασί, που έχει ωριμάσει αριστοτεχνικά.

ΑΡΩΜΑΤΑ

Τα εκλεπτυσμένα αρώματα βιολέτας συναντούν εκείνα των ώριμων φρούτων του δαμάσκηνου, του κερασιού, του άγριου βατόμουρου και του κάστανου, συνδέοντας αρωματικά μπουκέτα, συλλεκτικής αξίας.

ΧΡΩΜΑ

Το πικάντικο και στιβαρό Syrah και το γοητευτικό Carignan χαρίζουν στο Μαύρο Μεσενικόλα ένα μοναδικό, βαθύ ρουμπινί χρώμα.

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Συνδυάζεται αρμονικά με ψητό κόκκινο κρέας, με κυνήγια και κόκκινες σάλτσες, με αλλαντικά αλλά και με φρούτα όπως το μήλο και το αχλάδι.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ

Ανοίγουμε τη φιάλη και αφήνουμε το κρασί να αναπνεύσει για 1 ώρα τουλάχιστον. Σερβίζουμε στους 18 °C.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Μεσενικόλας Καρδίτσας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Μαύρο Μεσενικόλα 70% – Syrah & Carignan 30%

ΤΥΠΟΣ

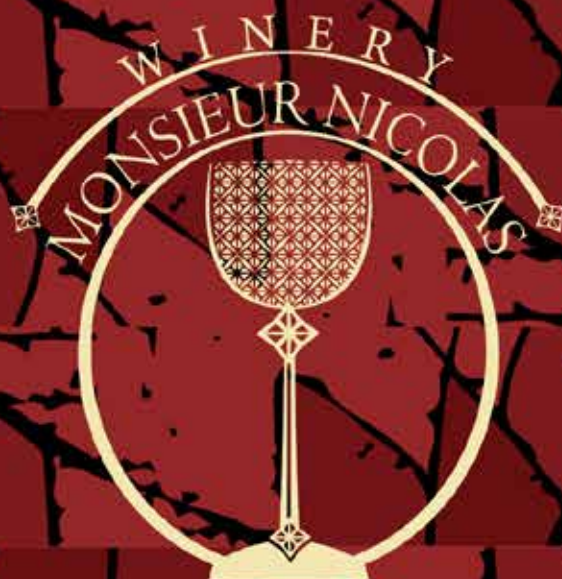
Οίνος Ερυθρός Ξηρός

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)
Μεσενικόλα

Διατίθεται σε φιάλες του 1,5lt

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΤΟ ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΟΥ WINERY MONSIEUR NICOLAS...



BY G. KARAMITROS

Διεύθυνση Οινοποιείου:
Μεσσηνικός Καρδίτσα, 430 67 Καρδίτσα
Διεύθυνση Κάβας:
Πλαστήρα 58, 431 00 Καρδίτσα

Τηλέφωνα:
Τηλ./ Fax.: 24410 708 71
Κιν.: 6937 153 183

E-mail: info@winerymonsieurnicolas.gr
www.winerymonsieurmicolas.gr