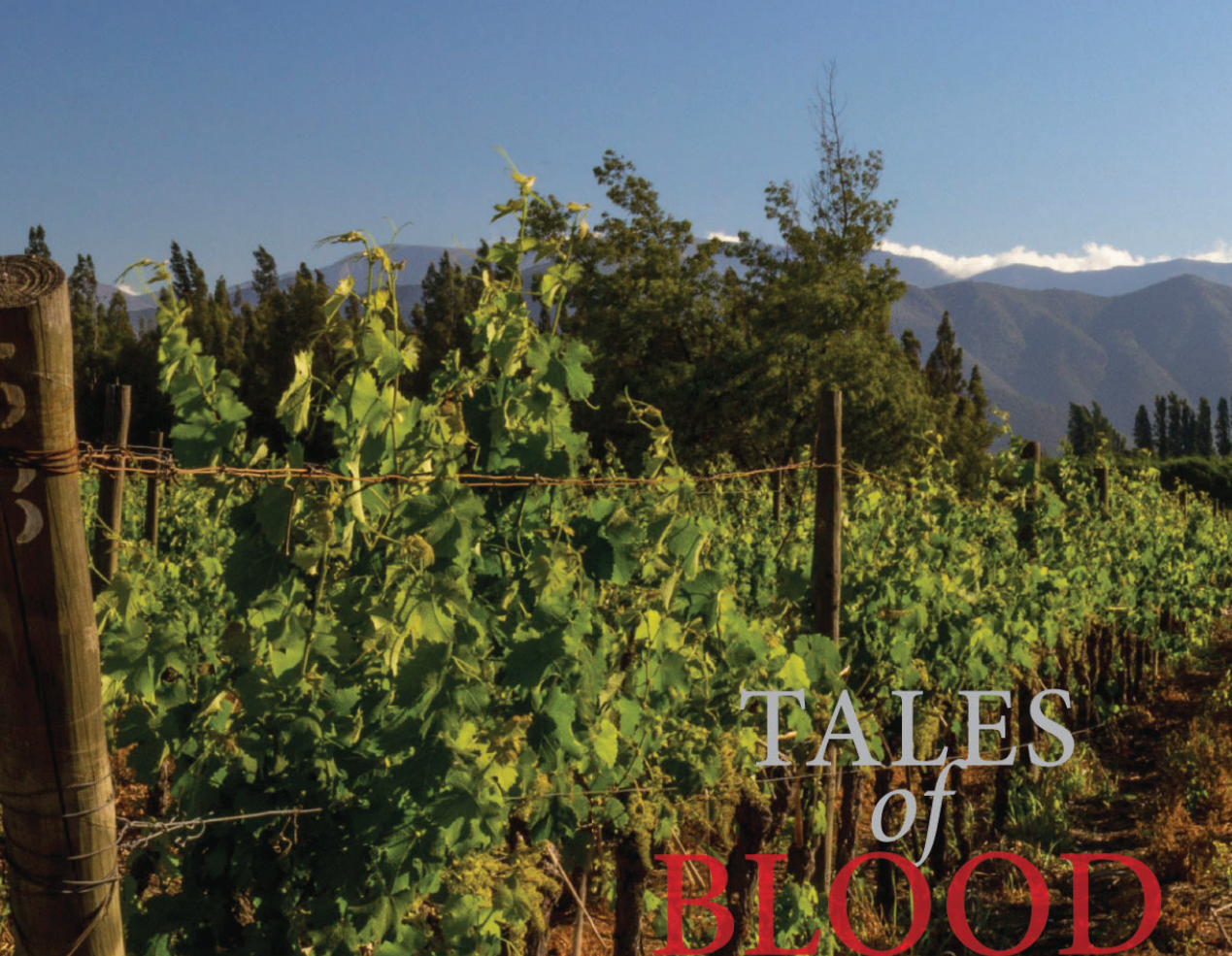


CABERNET  
SAUVIGNON

# TALES *of* BLOOD



ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ  
ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ  
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΛΑΤΡΕΙΣ  
ΤΟΥ CABERNET...



TALES  
*of*  
BLOOD

MIA  
ΙΣΤΟΡΙΑ  
ΠΑΘΟΥΣ...



Κάτω από την οροσειρά των Αγράφων, εκεί που ρίχνει τον προστατευτικό ίσκιό της η κορυφογραμμή της «Ωραίας Κοιμωμένης», δίπλα σε μία από τις ωραιότερες τεχνητές λίμνες της Ευρώπης, σε χώματα ευλογημένα, σε ένα σπάνιο terroir με ένα μικροκλίμα ιδανικό για «μεγάλα» κρασιά, η οικογένεια Καραμήτρου, για περισσότερα από 100 χρόνια, ασχολείται με την αμπελουργία και την οινοποίηση, αξιοποιώντας τα δώρα που απλόχερα η φύση χάρισε στην περιοχή τους.

Η σχέση τους με το κρασί δεν μπορούσε παρά να είναι σχέση πάθους...



ΤΟ  
ΠΑΘΟΣ  
ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ  
ΤΡΟΠΟΣ ΖΩΗΣ...

Το πάθος αυτό μεταλαμπάδευσαν και στο γιο τους, 4ης γενιάς οινοποιό, τον Γιώργο Καραμήτρο. Οι ποικιλίες του τόπου του, η Τέχνη της οινοποίησης, η αγάπη για το καλό κρασί έγινε, μετά από 3 περίπου δεκαετίες εντατικής ενασχόλησης, «τρόπος ζωής».

Σήμερα, το οινοποιείο του με το όνομα 'WINERY MONSIEUR NICOLAS by G. Karamitros' ταξιδεύει σε όλον τον κόσμο, διαφημίζοντας τον Μεσσηνικόλα και κάνοντας γνωστά και αγαπητά τα κρασιά του στους οινόφιλους και στις πέντε ηπείρους!



# ΔΕΣΜΟΙ ΑΙΜΑΤΟΣ...

Ο “δρόμος του αμπελιού” είναι γεμάτος προκλήσεις, μια από τις μεγαλύτερες για έναν αμπελουργό είναι να μεταφύτεψει, με απόλυτη επιτυχία μια ξένη ποικιλία στο δικό του τόπο.

Το κοσμοπολίτικο **Cabernet Sauvignon** είναι σίγουρα ο «βασιλιάς» των κόκκινων σταφυλιών και ίσως η πιο φημισμένη και διαδεδομένη ποικιλία παγκοσμίως.

Στον Μεσενικόλα φαίνεται ότι βρήκε το «δεύτερο σπίτι του», το ιδανικό περιβάλλον για να αναπτύξει όλα εκείνα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που το φέρουν στις πρώτες προτιμήσεις των οινόφιλων όλου του κόσμου.

# ΤΟ ΑΙΜΑ ΜΙΛΑΕΙ.....



**Τ**ο Cabernet Sauvignon, κάτω από το λαμπερό ελληνικό ήλιο, στους ορεινούς αμπελώνες, σε υψόμετρο έως 750 μέτρα δέχεται το ενεργητικό χάδι και τη νοτιοσιμένη αύρα της λίμνης Ν. Πλαστήρα και δίνει τον καλύτερό του εαυτό με αποτέλεσμα να παράγει μονοποικιλιακά κρασιά πολύ ιδιαίτερου οινικού χαρακτήρα, ανώτερης γεύσης, σπάνιων αρωμάτων και βελούδινης επίγευσης.

Αυτό το πάντρεμα της γαλλικής ποικιλίας με τον τόπο, αυτό το αριστοτεχνικό «δέσιμο» ίσως δεν είναι τυχαίο, αφού στο DNA της περιοχής του Μεσενικόλα, ρέει γαλλικό αίμα...

Ο οινικός μύθος του Μεσενικόλα ξεκινάει από το μεσαίωνα, από το 1455 που ο γάλλος ευγενής Monsieur Nicolas έφτασε από τη Γαλλία εκεί και εγκαταστάθηκε για να ασχοληθεί με το κρασί για την υπόλοιπη ζωή του.

Ο Μεσιέ Νικόλας – Μεσενικόλας άφησε στον τόπο μια μεγάλη οινική κληρονομιά που ήταν καθοριστική για τη ζωή και το μέλλον πολλών γενεών μετά από αυτόν και γι' αυτό οι ντόπιοι έδωσαν το όνομά του στην ποικιλία Μαύρο Μεσενικόλα και στο χωριό, ως ελάχιστο δείγμα αναγνώρισης της προσφοράς του.



# TALES of BLOOD

## ΛΑΜΠΕΡΟ ΚΟΚΚΙΝΟ

### ΣΑΝ ΑΙΜΑ

απολαυστικό σαν **Cabernet!**

**Τ**ο θρυλικό, στιβαρό **Cabernet Sauvignon** το ζεσταίνει ο καυτός καλοκαιρινός ήλιος, το σαρώνουν οι άνεμοι και το παγώνουν τα χιόνια, στις πλαγιές των Αγράφων κάτω από το αγέρωχο βλέμμα της «Ωραίας Κοιμωμένης». Και μετά **το κρασί παίρνει τον χρόνο του...**

Ωριμάζει σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια (1ης, 2ης και 3ης χρήσης) για ένα χρόνο τουλάχιστον, αποκτώντας πληθωρικό, στιβαρό σώμα με έντονες τανίνες και αρώματα πιπεριάς, μύρτιλου, βύσσινου και πετροκέρασου. Το πέραςμά του από το βαρέλι του προσδίδει νότες από βανίλια και μαύρη σοκολάτα ενώ η επίγευσή του είναι μακρά και απολαυστική. Η ετικέτα, με έμπνευση από το παραμύθι της «Ωραίας Κοιμωμένης», φέρνει στο νου ιστορίες από το παρελθόν, από μια άλλη μακρινή εποχή, που χάνεται στα βάθη των αιώνων, όπως και η ιστορία αυτής της μοναδικής, κοσμοπολίτικης, γαλλικής ποικιλίας.

Ιστορίες με «πορφυρογέννητους» ευγενείς, που μονομαχούσαν μέχρι τέλους για θέματα τιμής ή για τα μάτια μιας Δεσποσύνης που τους περιέμενε καρτερικά στον πύργο της κεντώντας! Η σύνδεση ωστόσο με την περιοχή είναι εμφανής. Τα βουνά των Αγράφων με πέντε κορυφές σχηματίζουν τη μορφή μιας γυναίκας που κοιμάται, τη δική μας «Κοιμωμένη των Αγράφων»! Κάθε τόπος έχει τους θρύλους του...



# Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΔΙΚΗΣ ΜΑΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

## Tales of Blood.

Τα πληθωρικά, περίπλοκα χαρακτηριστικά του «ηγέτη» των ερυθρών ποικιλιών μοιάζουν εδώ στη γη της Θεσσαλίας να εμπλουτίζονται από την ποικιλία των αρωμάτων της γης και να αποκτούν ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον “προφίλ”.

Ένα Cabernet Sauvignon με δυνατό και γεμάτο σώμα, μακρά και απολαυστική επίγευση, ένα πολύ ιδιαίτερο μονοποικιλιακό κατακόκκινο κρασί, ικανό να ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο.

### ΧΡΩΜΑ:

Λαμπερό, ζωηρό βαθυκόκκινο, σαν αίμα...

### ΑΡΩΜΑ:

Τα εκρηκτικά αρώματα ενός κλασσικού Cabernet εξευγενίζονται, χαρίζοντας μια φίνα παλέτα αρωμάτων από πιπεριά, μικρά κόκκινα φρούτα, σαν τα φραγκοστάφυλα, τα πετροκέρασα, τα μύρτιλα, τα βύσσινα και «υποψία» μαύρης σοκολάτας και βανίλιας.

### ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ:

Συνδυάζεται με χειμωνιάτικα πιάτα όπως το κυνήγι, τα κόκκινα κρέατα στη σχάρα, με κοκκινιστά κατσαρόλας και πικάντικα τυριά.

### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:

Ανοίγουμε 15 λεπτά πριν το σερβίρισμα για να αναδειχθούν τα αρώματά του και σερβίρουμε στους 16-18 °C.

### ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ:

Μεσσηνικός Καρδίτσας

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ:

Cabernet Sauvignon 100%

### ΤΥΠΟΣ:

Όινος Ερυθρός Ξηρός

### ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Καρδίτσα

Διατίθεται σε συσκευασίες των 750ml

ΑΦΗΣΤΕ ΤΙΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΤΟΥ TALES OF BLOOD  
ΝΑ ΣΑΣ ΤΑΞΙΔΕΨΟΥΝ ΣΤΟ ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΣΜΟ  
ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΟΥ WINERY MONSIEUR NICOLAS...



BY G. KARAMITROS

Διεύθυνση Οινοποιείου:  
Μεσενικόλας Καρδίτσας, 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](mailto:info@winerymonsieurnicolas.gr)  
URL: [winerymonsieurnicolas.gr](http://winerymonsieurnicolas.gr)