



MESSENICOLA

SINCE 1455

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ Π.Ο.Π. ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ



❖ Η ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ ΕΝΟΣ ΜΕΓΑΛΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ❖

ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΚΑΙ ΕΝΑΝ ΚΑΙΡΟ ΠΡΙΝ 600 ΧΡΟΝΙΑ...



Mεσαίωνας. 1455 μ.Χ.

Κάτω από τη μαγευτική σκιά των Αγράφων,
σε έναν ευλογημένο από τη φύση τόπο, όπου
τα αιμπέλια μεγαλώνουν δίπλα σε σκιερές
βελανιδιές και νοτίζονται 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 άλλου.

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

Ένας οινικός μύδος 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 Μεσενικόλας είναι από τις περιοχές που χλέβουν την καρδιά με την πρώτη ματιά. Οι γεμάτοι αμπελώνες, οι καταπράσινοι λόφοι, η γαλήνη και η ομορφιά της απλότητας, όλα αντανακλώνται μέσα σε αυτό το σπάνιο κρασί.

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

Η μαυρόρωγη ποικιλία του Μαύρου Μεσενικόλα, 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 Καραμήτρου, 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 εμφαιλώνει το MESSENICOLA στο οικογενειακό οινοποιείο, το οποίο είναι το μοναδικό εγκατεστημένο στη ζώνη ΟΠΑΠ Μεσενικόλα.

Το 2015 το MESSENICOLA, με ένα ανατρεπτικό rebranding, επανασυστήνεται στο κοινό και μπαίνει 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 ΕΥΓΕΝΗΣ, Η ΔΕΣΠΟΣΥΝΗ ΚΑΙ Η ΣΥΛΛΕΚΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



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

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

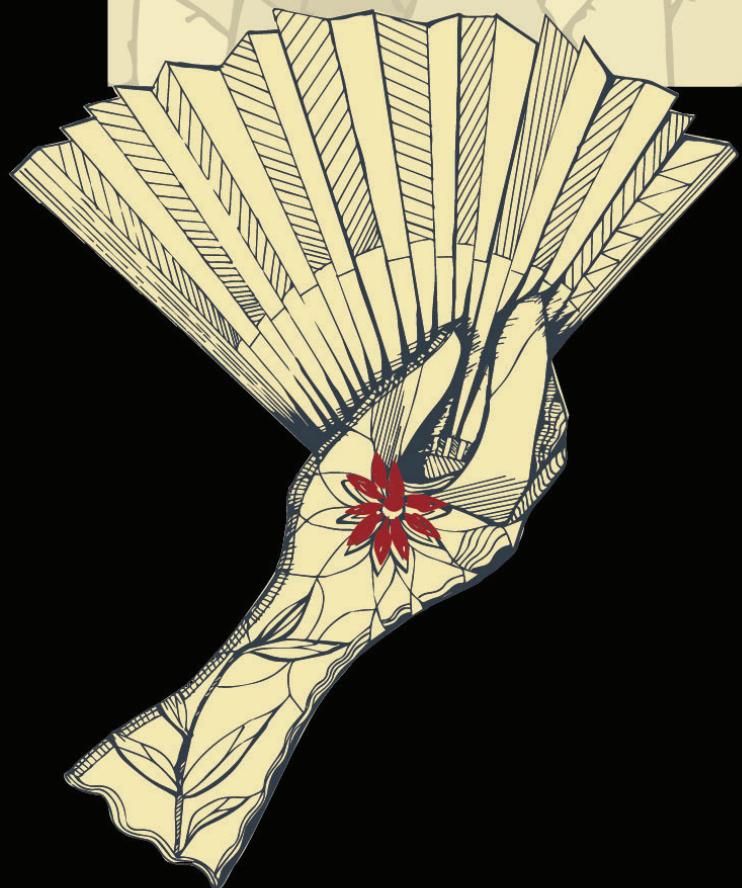
Η φιάλη Βουργουνδίας μαρτυρά διακριτικά κάτι από τις ρίζες του κρασιού και αγκαλιάζει γενναιόδωρα το πολύτιμο περιεχόμενο.

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

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

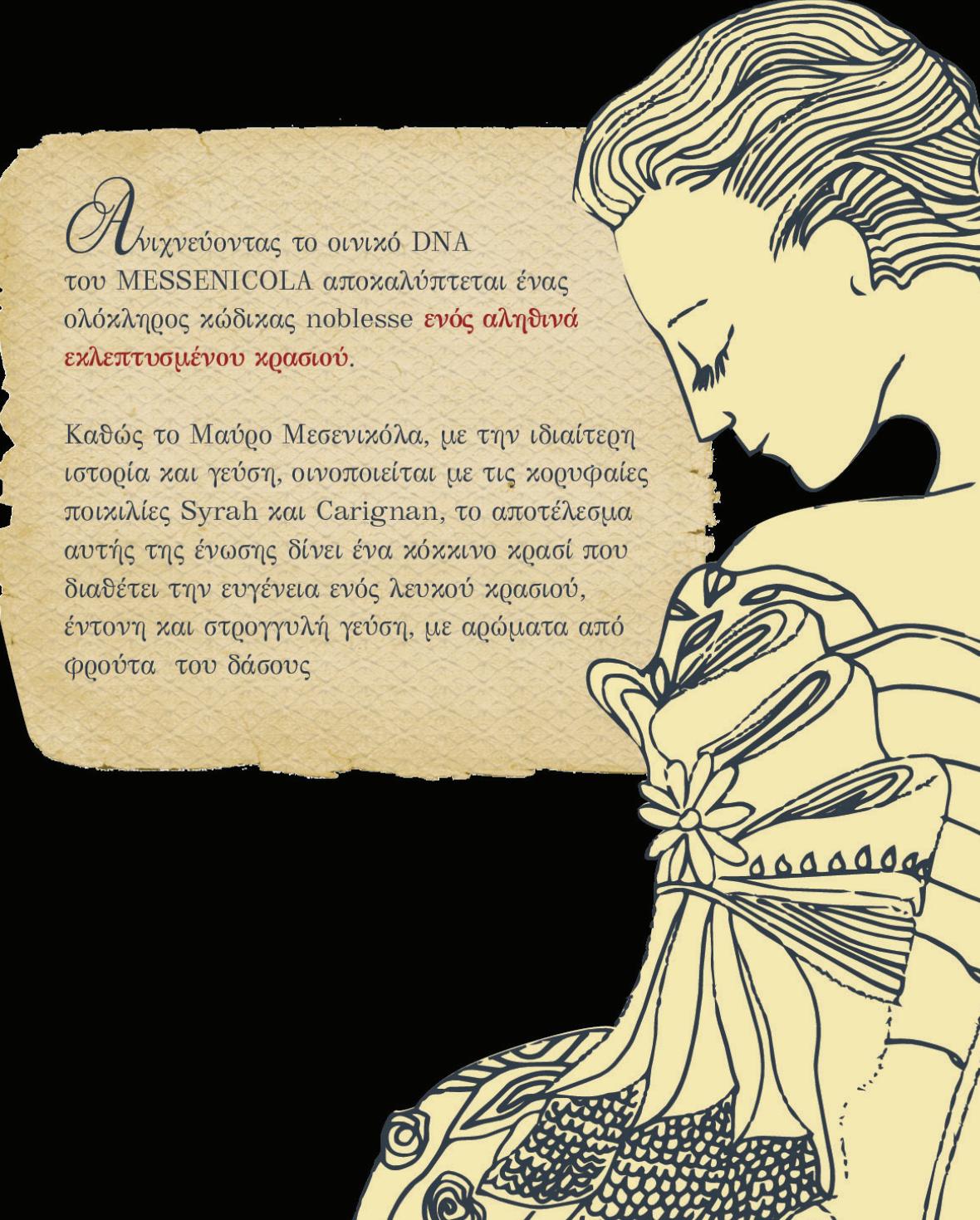
Πάντα είναι καιρός για την απόλαυση ενός συλλεκτικού MESSENICOLA.

ΕΥΓΕΝΕΙΑ ΚΑΙ ΧΑΡΗ, ΤΟ DNA ΤΗΣ ΑΡΙΣΤΟΚΡΑΤΙΑΣ



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

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 χρασί που
διαδέτει την ευγένεια ενός λευκού χρασιού,
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 γαλλικά δρύινα βαρέλια, τα οποία αναδεικνύουν όλα εκείνα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του και το κάνουν μοναδικό.

Ένα χρασί 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 χρασί, που έχει ωριμάσει αριστοτεχνικά.

ΧΡΩΜΑ & ΑΡΩΜΑ:

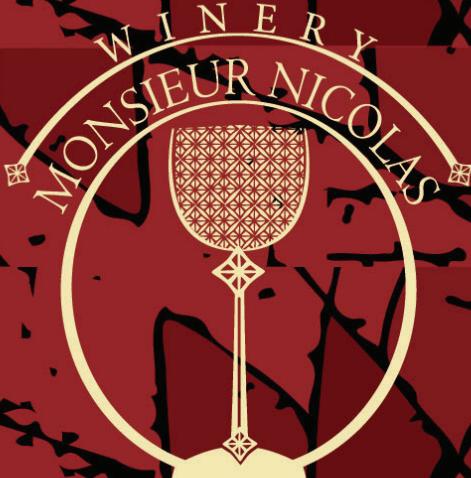
Το πικάντικο και στιβαρό Syrah και το γοητευτικό Carignan χαρίζουν στο Μαύρο Μεσενικόλα ένα μοναδικό, βαθύ ορυκτινή χρώμα.

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

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ:

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

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



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

www.winerymonsieurnicolas.gr