



## ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗΣ

Το οινοποιείο Διαμαντάκης αποτελεί μια σύγχρονη μονάδα παραγωγής ποιοτικών οίνων στην Κρήτη. Βρίσκεται νοτιοδυτικά της πόλης του Ηρακλείου στην καρδιά της επαρχίας Μαλεβιζίου, έξω από το χωριό **Κάτω Ασίτες**.

Στόχος της οικογένειας είναι η παραγωγή εκλεκτών κρασιών, καλλιεργώντας τους αμπελώνες με σεβασμό και φροντίδα και ταυτόχρονα αξιοποιώντας το μοναδικό μικροκλίμα της περιοχής σε συνδυασμό με τις ντόπιες ποικιλίες σταφυλιού, όπως το **Λιάτικο**, το **Βιδιανό** και η **Μανδηλαριά**.

## DISCOVER DIAMANTAKIS WINERY

**Diamantakis winery** is a modern winery in Crete. It is located in the southwest part of Heraklion city in the heart of Malevizi province outside "**Kato Assites**" village.

Family's purpose is the production of high quality wine with both respect and care towards the cultivation process. This is traditionally achieved by combining the unique microclimate of the area with the native varieties like **Liatiko**, **Vidiano** and **Mandilaria**.



Κάτω Ασίτες, Ηράκλειο, Κρήτη  
Kato Assites, Heraklion, Crete  
T +30 6949198350  
info@diamantakiswines.gr

www.diamantakiswines.gr

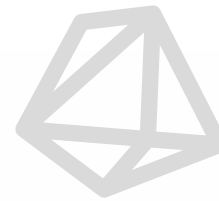


ΒΙΔΙΑΝΟ  
VIDIANO

DIAMANTOPETRA

PRINOS

πετάλι  
petali



## ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

### ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

#### ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ ΛΕΥΚΗ DIAMANTOPETRA WHITE

ΒΙΔΙΑΝΟ - ΑΣΥΡΤΙΚΟ  
VIDIANO - ASSYRTIKO

ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ  
OAK FERMENTED

Ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία, ολοκλήρωση της ζύμωσης σε δρύινο βαρέλι και παραμονή για 3 μήνες. Λαμπερό, χρυσοκίτρινο χρώμα, αρώματα εσπεριδοειδών, ανανά και χαμομηλιού, νότες βανίλιας και ξηρών καρπών. Εξαιρετικά πλούσιο, λιπαρό στόμα, δροσερή οξύτητα, έντονη μεταλλικότητα, μακρά επίγευση. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 12-13°C.

Separate vinification for each grape variety, fermentation completed in oak barrels and maturation on its lees for 3 months. Bright, yellow color with golden hints. Elegant aromas of citrus, pineapple and chamomile with notes of vanilla and nuts. Full bodied, buttery mouth, crispy acidity, intense minerality and long aftertaste. It is best consumed at a temperature of 12-13°C.



## ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

### ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

#### ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ ΕΡΥΘΡΗ DIAMANTOPETRA RED

ΣΥΡΑΗ - ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ  
SYRAH - MANDILARIA

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ  
OAK AGED

Ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία και 12 μήνες παλαίωση σε δρύινο βαρέλι. Ρουμπινί χρώμα με πορφυρές ανταύγειες, πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο με νότες αποξηραμένων φρούτων όπως κεράσι, βύσσινο, δαμάσκηνο και μπαχαρικών όπως μαύρο πιπέρι, κανέλα και γαρύφαλλο. Έντονες, στρογγυλεμένες τανίνες, ελκυστική οξύτητα, ευχάριστη, μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 14-16°C.

Separate vinification for each grape variety and maturation in oak barrel for 12 months. Ruby red color with purple hues. Complex aromatic profile with aromas of dry, red fruits like cherry, plump and spices such as black pepper, cinnamon and clove. Noticeable, rounded tannins, charming acidity, pleasant aftertaste and extra long aging capability. It is best consumed at a temperature of 14-16°C.



# πετάλι petali

ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΔΕΞΑΜΕΝΗ  
TANK FERMENTED

## ΠΕΤΑΛΙ ΛΙΑΤΙΚΟ PETALI LIATIKO

Κόκκινο χρώμα με κερασί ανταύγειες. Αρώματα ξανθής σταφίδας, καραμέλας, σύκου, κόκκινων-μαύρων φρούτων όπως φράουλα, δαμάσκηνο, βατόμουρο σε συνδυασμό με νότες από μπαχαρικά όπως κανέλα, γαρύφαλλο. Μεσαίου όγκου σώμα, με ισορροπημένη οξύτητα και τανίνες που δίνουν μια πλούσια και ευχάριστη υφή στο στόμα. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 14-16°C.

The color is red with cherry highlights. Aromas of raisins, caramel, fig, red-black fruits like strawberry, plum, blackberry, which are followed by scents of spice like cinnamon and clove. Medium volume body, with balanced acidity and tannins give a juicy and pleasant aftertaste. It is best consumed at a temperature of 14-16°C.



π  
ρ



## ΠΕΤΑΛΙ ΑΣΥΡΤΙΚΟ PETALI ASSYRTIKO

Απαλό, κίτρινο χρώμα, αρώματα εσπεριδοειδών, λουλουδιών, κρητικών βοτάνων όπως θυμάρι και ρίγανη. Η υψηλή οξύτητα το καθιστά δροσερό και τραγανό. Η τρίμηνη ωρίμανση στις οινολάσπες, προσδίδει στο κρασί μεγαλύτερο βάθος και πολυπλοκότητα που καταλήγουν σε μια επίγευση μεγαλύτερης διάρκειας με κύριο γνώρισμα μια αίσθηση μεταλλικότητας. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 12-13°C και μπορεί να συνοδεύσει θαλασσινά, όστρακα, ψάρια και καπνιστά τυριά.

Pale yellow color, fresh citrus, floral aromas and cretan herbs like thyme and oregano. Fresh with high, crispy acidity. Remaining for three months in lees provides more depth and complexity to the texture, leading to a long finish with some notes of minerality. It is best consumed at a temperature of 12-13°C. It is suggested with seafood, oysters, fat fish, and smoked cheese.



## PRINOS

### PRINOS SYRAH

SYRAH

ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΔΕΞΑΜΕΝΗ  
TANK FERMENTED

### PRINOS WHITE

CHARDONNAY -  
MALVASIA DI CANDIA  
AROMATICA

ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΔΕΞΑΜΕΝΗ  
TANK FERMENTED

### PRINOS ROSE

SYRAH - ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ  
SYRAH - MANDILARIA

ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΔΕΞΑΜΕΝΗ  
TANK FERMENTED



## ΒΙΔΙΑΝΟ VIDIANO

ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗΣ ΒΙΔΙΑΝΟ  
DIAMANTAKIS VIDIANO

ΒΙΔΙΑΝΟ  
VIDIANO

ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΔΕΞΑΜΕΝΗ  
TANK FERMENTED

Κλασική λευκή οινοποίηση, ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Τρίμηνη παραμονή στις οινολάσπες πριν την εμφιάλωση. Χρώμα απαλό κίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες. Αρκετά φρέσκο στη μύτη με αρώματα φρέσκων φρούτων όπως εσπεριδοειδή, βερίκοκο, κυδώνι, ακλάδι αλλά και νότες ξηρών καρπών, κυρίως αμυγδάλου. Χαρακτηριστική ελαιώδης υφή, μοναδική οξύτητα και φρουτώδης επίγευση. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12°C.

Classic white vinification at low temperature. A three months maturation of the wine on its fine lees before bottling. Pale yellow color with greenish hues. Sweet aromas of fresh fruits such as citrus, apricot, quince, pear but also notes of almond. Velvety texture, excellent acidity, and fruity aftertaste. It is best consumed at a temperature of 10-12°C

