

Τσίπουρο ΜΠΕΛΛΑΣ

Τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο

Ποικιλίες: Νταμιάτης, Μοσχάτο μαύρο, παμίδι, ροζακί, Όψιμο Σουφλίου, Καρναχαλάς.

Ποικιλίες: Νταμιάτης, Μοσχάτο μαύρο, παμίδι, ροζακί, Όψιμο Σουφλίου, Καρναχαλάς.

Περιοχή: περιοχή "ΑΛΛΑΝΙΑ" Σουφλίου.

Αμπελώνες: Ιδιοκτήτη γραμμικοί 252 στρ.

Οινοποίηση: Αποραγισμός & έκθλιψη .

κλασική ερυθρή οινοποίηση με

ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης.

Απόσταξη: Διπλή απόσταξη καρδιάς

(απομάκρυνση κεφαλών - ουρών).

Χρησιμοποιούμενος σταφυλοπολτός

70% του όγκου των σταφυλιών.

Εμφιάλωση: Στο οινοποιείο της εταιρείας

στην περιοχή "ΑΛΛΑΝΙΑ" στο Σουφλί.

Περιεχόμενο φιάλης: 0,5l / 0,2l.

Αλκοολικός βαθμός: 40% vol.

Θερμοκρασία σερβίρισματος: 4ο C.

Συνοδεύει: Αλμυρές, πικάντικες

γεύσεις,, θαλασσινά, ψάρια, τουρσί,

λουκάνικα, πικάντικα τυριά , παστό

χοιρινό , καυτερές πιπεριές, ξηρούς

καρπούς. Προτείνεται πολύ παγωμένο

χωρίς προσθήκη πάγου ή νερού.

ιδανικό ποτό καλωσορίσματος, όπως

επίσης ποτό χωνευτικό μετά το φαγητό.

Τσίπουρο ΜΠΕΛΛΑΣ

Τσίπουρο με γλυκάνισο

Ποικιλίες: Νταμιάτης, Μοσχάτο μαύρο, παμίδι, ροζακί, Όψιμο Σουφλίου, Καρναχαλάς.

Ποικιλίες: Νταμιάτης, Μοσχάτο μαύρο, παμίδι, ροζακί, Όψιμο Σουφλίου, Καρναχαλάς.

Περιοχή: περιοχή "ΑΛΛΑΝΙΑ" Σουφλίου.

Αμπελώνες: Ιδιοκτήτη γραμμικοί 252 στρ.

Οινοποίηση: Αποραγισμός & έκθλιψη .

κλασική ερυθρή οινοποίηση με

ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης.

Απόσταξη: Διπλή απόσταξη καρδιάς

(απομάκρυνση κεφαλών - ουρών).

Χρησιμοποιούμενος σταφυλοπολτός

70% του όγκου των σταφυλιών.

Εμφιάλωση: Στο οινοποιείο της εταιρείας

στην περιοχή "ΑΛΛΑΝΙΑ" στο Σουφλί.

Περιεχόμενο φιάλης: 0,5l / 0,2l.

Αλκοολικός βαθμός: 40% vol.

Θερμοκρασία σερβίρισματος: 4ο C.

Συνοδεύει: Αλμυρές, πικάντικες

γεύσεις,, θαλασσινά, ψάρια, τουρσί,

λουκάνικα, πικάντικα τυριά , παστό

χοιρινό , καυτερές πιπεριές, ξηρούς

καρπούς. Προτείνεται πολύ παγωμένο

χωρίς προσθήκη πάγου ή νερού.

ιδανικό ποτό καλωσορίσματος, όπως

επίσης ποτό χωνευτικό μετά το φαγητό.

ΜΠΕΛΛΑΣ

Οινοποιία Αποσταγματοποιία



Αφοί ΜΠΕΛΛΑ ο.ε.
ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ - ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΪΑ - ΠΟΤΟΠΟΙΪΑ

ΑΛΛΑΝΙΑ, 684 00 ΣΟΥΦΛΙ

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ
ΤΗΛ.: 25540 23905,

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΤΗΛ.: 25540 24041, FAX: 25540 24042
E-mail: afibella@otenet.gr

ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗΣ
Θερμοπυλών 2 & Εθν. Αντίστασης, 68 100
Αλεξανδρούπολη,
Τηλ.: 25510 38551
e-mail: OINODIANOMH@gmail.com

ΑΙΓΙΟΠΙΤ 25510 26370





"ΑΦΟΙ ΜΠΕΛΛΑ Ο.Ε."

Η εταιρεία Αφοι ΜΠΕΛΛΑ Ο.Ε. ξεκίνησε τη λειτουργία της το 1994. Ολοκλήρωσε την κατασκευή του οινοποιείου και αποσταγματοποιείου της στην περιοχή Αλάνια στο Σουφλί το έτος 1997.

Το οινοποιείο - αποσταγματοποιείο, οι αμπελώνες και το κτήμα στα Αλάνια καταλαμβάνουν έκταση 500 στρ. περίπου.

Οι αμπελώνες της Αφοι ΜΠΕΛΛΑ Ο.Ε., καταλαμβάνουν έκταση 252 στρ. και οι ποικιλίες σταφυλιών είναι της περιοχής Σουφλίου και της Θράκης επίσης του ευρύτερου Ελλαδικού χώρου όπως Μοσχοφίλερο, Ασύρτικο, Αθήρι και οι ευγενείς γαλλικές Cinsault, Merlot, Syrah, Cabernet ,οι οποίες έχουν προσαρμοστεί στο μικροκλίμα της περιοχής Σουφλίου από το 1880 περίπου, δηλαδή λίγο πριν τη φυλλοξήρα που έπληξε την περιοχή το 1904 περίπου.

Το έτος 2005 ολοκληρώθηκε εκσυγχρονισμός του οινοποιείου-αποσταγματοποιείου που αφορούσε αυτόματους οινοποιητές, έλεγχο θερμοκρασίας ζύμωσης, σταθεροποιητές, εμφιαλωτικές γραμμές παραγωγής, φίλτρα, αντλίες, απορρογοτές καθώς επίσης και φορτηγά αυτοκίνητα - ψυγεία για την μεταφορά σταφυλιών από τους συνεργαζόμενους αμπελώνες.

Το έτος 2007 ολοκληρώθηκε δεύτερος εκσυγχρονισμός του οινοποιείου-αποσταγματοποιείου που αφορούσε αυτόματους οινοποιητές, έλεγχο θερμοκρασίας ζύμωσης, συλλογείς αποστάγματος, γεννήτριες αζώτου και γενικά αδρανών αερίων. Επίσης εγκατάσταση 64 στρ. αμπελώνων νέων, οι οποίοι θα είναι σε παραγωγή το 2011-2012.

Σήμερα (2011) προχωρούμε σε εγκατάσταση νέας φύτευσης 40 στρ. με ποικιλίες

Ασύρτικο και μαλαγουζιά, η παραγωγή των οποίων θα είναι διαχειρίσιμη ποσοτικά και ποιοτικά το 2014-2015.

Τα σχέδια της εταιρείας είναι να προχωρήσει σε παραγωγή ποικιλιακών οίνων και αποσταγμάτων.

Ασύρτικο Μεταξένιος
Λευκός Ξηρός. 0,75 l.
Ποικιλία: Ασύρτικο.
Αμπελώνες: Ιδιόκτητοι γραμμικοί 252 στρ.
Οινοποίηση: Αποραγισμός & έκθλιψη πρόρογος, κλασική λευκή με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης.

Μικροκλίμα: Χειμώνας κρύος με βροχοπτώσεις και χιόνια. Καλοκαίρι ξηρό και θερμό, με μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας ημέρας νύκτας.
Εμφιάλωση: Στο οινοποιείο της εταιρείας στην περιοχή "ΑΛΑΝΙΑ" στο Σουφλί.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Το χρώμα είναι λευκοκίτρινο με κρυστάλλινη διαύγεια. Κυριαρχούν πλούσια αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και εσπεριδοειδών. Το στόμα έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα, η οξύτητα δίνει δροσιά με μακρά επίγευση.

Αλκοολικός βαθμός: 12,50% vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8-10ο C.

Συνοδεύει: Ψαριά, θαλασσινά, λευκά κρέατα, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, φρούτα και γλυκά.

Μοσχοφίλερο Κίκων
Λευκός Ξηρός. 0,75 l.
Επιτραπέζιος οίνος.
Ποικιλία: Μοσχοφίλερο
Οινοποίηση: Αποραγισμός & έκθλιψη πρόρογος, κλασική λευκή με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης.
Εμφιάλωση: Στο οινοποιείο της εταιρείας στην περιοχή "ΑΛΑΝΙΑ" στο Σουφλί.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Το χρώμα είναι χρυσοπράσινο με κρυστάλλινη διαύγεια. Κυριαρχούν πλούσια αρώματα ανθών εσπεριδοειδών, γιασεμί και λεμονιού.

Η γεύση είναι στρογγυλή πλούσια με ζηρηράδα και νιότη. Το στόμα έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα, η οξύτητα δίνει δροσιά με μακρά επίγευση.

Αλκοολικός βαθμός: 11,50% vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8-10ο C.

Συνοδεύει: Ψαρικά, θαλασσινά, λευκά κρέατα ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, φρούτα και γλυκά.

ΜΠΕΛΛΑΣ Λευκός
Λευκός Ξηρός. 0,75l.
Επιτραπέζιος οίνος.
Ποικιλίες: Ασύρτικο - Μοσχοφίλερο.

Οινοποίηση: Αποραγισμός & έκθλιψη πρόρογος, κλασική λευκή με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης.
Εμφιάλωση: Στο οινοποιείο της εταιρείας στην περιοχή "ΑΛΑΝΙΑ" στο Σουφλί.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Το χρώμα είναι χρυσοπράσινο με κρυστάλλινη διαύγεια. Κυριαρχούν πλούσια αρώματα ανθών εσπεριδοειδών, γιασεμί και λεμονιού.

Η γεύση είναι στρογγυλή πλούσια με ζηρηράδα και νιότη. Το στόμα έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα, η οξύτητα δίνει δροσιά με μακρά επίγευση.

Αλκοολικός βαθμός: 11,50% vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8-10ο C.

Συνοδεύει: Οστρακοειδή και ψάρια, λευκά κρέατα ή ερυθρά κρέατα σερβιρισμένα με γλυκές ή λευκές σάλτσες, τυριά και φρούτα.

Βυζαντινός
Ερυθρός Ξηρός. 0,75l.
Ποικιλία: Carnachalas 100%
Οινοποίηση: Αποραγισμός & έκθλιψη κλασική ερυθρή με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση

Μικροκλίμα: Χειμώνας κρύος με βροχοπτώσεις και χιόνια. Καλοκαίρι ξηρό και θερμό, με μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας ημέρας νύκτας.
Εμφιάλωση: Στο οινοποιείο της εταιρείας στην περιοχή "ΑΛΑΝΙΑ" στο Σουφλί.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Το χρώμα είναι λαμπερό κόκκινο ρουμπινί, κυριαρχούν πλούσια αρώματα μελιού και κερήθρας Η γεύση πλούσια και πικάντικη με οξύτητα με μακρά και ιδιαίτερη επίγευση. Ιδιαίτερος οίνος με μεγάλη διάρκεια ζωής.

Αλκοολικός βαθμός: 13% vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 14-16ο C.

Συνοδεύει: Κόκκινα κρέατα, κυνήγια, ποικιλίες πικάντικων και καπνιστών τυριών και αλλαντικών.

Syrah Μεταξένιος
Ερυθρός Ξηρός. 0,75l.
Ποικιλία: Syrah 100%
Κατάσξη: Προστατευμένη γεωγραφική ένδειξη "ΘΡΑΚΗ".
Οινοποίηση: Αποραγισμός & έκθλιψη κλασική ερυθρή με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση.

Μικροκλίμα: Χειμώνας κρύος με βροχοπτώσεις και χιόνια. Καλοκαίρι ξηρό και θερμό, με μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας ημέρας νύκτας.

Εμφιάλωση: Στο οινοποιείο της εταιρείας στην περιοχή "ΑΛΑΝΙΑ" στο Σουφλί.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Εντυπωσιακό μπουκέτο αρωμάτων με έντονη την παρουσία κόκκινων φρούτων μοσχοκάρυδου και βανίλιας. Το στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο και γεμάτο με πολύ ώριμες μαλακές τανίνες, η επίγευση πλούσια, μακρά και σύνθετη.

Αλκοολικός βαθμός: 13% vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 14-16ο C.

Συνοδεύει: Κόκκινα κρέατα, ποικιλίες αλμυρών και πικάντικων καπνιστών τυριών και αλλαντικών.

ΜΠΕΛΛΑΣ ερυθρός
Ερυθρός Ξηρός. 0,75l.
Ποικιλίες: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cinsault.

Οινοποίηση: Αποραγισμός & έκθλιψη κλασική ερυθρή με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση.

Εμφιάλωση: Στο οινοποιείο της εταιρείας στην περιοχή "ΑΛΑΝΙΑ" στο Σουφλί.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Εντυπωσιακό μπουκέτο αρωμάτων με έντονη την παρουσία κόκκινων φρούτων μοσχοκάρυδου και βανίλιας. Το στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο και γεμάτο με πολύ ώριμες μαλακές τανίνες, η επίγευση πλούσια, μακρά και σύνθετη.

Αλκοολικός βαθμός: 12% vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 14-16ο C.

Συνοδεύει: Κόκκινα κρέατα, απαλές σάλτσες και πιάτα τυριών και αλλαντικών.

