

D. YIASKOURIS WINERY LIMITED

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΙΑΣΚΟΥΡΗΣ

Η οικογενειακή παράδοση Γιασκούρη στην παραγωγή ποιοτικού κρασιού χρονολογείται από το 1878.

Το Οινοποιείο Γιασκούρη, **ένα από τα πρώτα και καλύτερα εξοπλισμένα στην Κύπρο**, στο χωριό Πάχνα στην επαρχία Λεμεσού, **περιβάλλεται από οικογενειακούς αμπελώνες που αποτελούν μία από τις μεγαλύτερες ιδιοκτησίες στην Κύπρο που ανήκουν σε ένα μικρό περιφερειακό boutique οινοποιείο, προσφέροντας ένα σημαντικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. Πολλές δεκαετίες συσσωρευμένης τεχνογνωσίας στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση πέρασαν από γενιά σε γενιά, σε συνδυασμό με το πάθος για το ποιοτικό κρασί**, είχαν ως αποτέλεσμα την παραγωγή της σύγχρονης σειράς κρασιών του Οινοποιείου Γιασκούρη.

Προσφέρουμε 8 ετικέτες κρασιών στο πλαίσιο της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης – Τοπικός Οίνος Λεμεσού που διακρίνονται με συνέπεια στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης και στον Κυπριακό Διαγωνισμό Οίνου.

Τα 3 λευκά κρασιά μας περιλαμβάνουν: δύο εξαιρετικά αρωματικά κρασιά από Ξυνιστέρι, που καλύπτουν τόσο το ξηρό όσο και το μεσαίο ξηρό φάσμα καθώς και ένα από τα δύο μοναδικά κρασιά από Ασύρτικο που κατασκευάζονται στην Κύπρο. Το ροζέ κρασί μας είναι ένα ελαφρύ Ματάρο-Μαραθέφτικο με αρώματα κόκκινων φρούτων και τριαντάφυλλου.

Τα 4 κόκκινα κρασιά μας αποτελούν μια ποικίλη επιλογή για τον οινόφιλο: ένα ανοιχτό κόκκινο πάντρεμα Ματάρο-Shiraz, για ολόχρονη κατανάλωση, μια πλούσια σε μπαχαρικά έκφραση Shiraz που ωριμάζει σε μπουκάλι.

Τα 2 icon κρασιά του οινοποιείου μας ωριμασμένα σε δρύινα βαρέλια: ένα γεμάτο, κομψό Μαραθέφτικο και την ειδικότητά μας, το πλούσιο και σύνθετο Shiraz μας. Η επιπλέον αφοσίωσή και εξειδίκευση μας στην ποικιλία σταφυλιών Shiraz, με τη βοήθεια της τεχνογνωσίας που συσσωρεύτηκε κατά τη διάρκεια δεκαετιών εργασίας και πειραματισμού, μας ξεχωρίζει καθώς είμαστε οι πρώτοι Κύπριοι οινοποιοί που έκαναν γνωστή αυτή την ποικιλία στο ευρύτερο κοινό, αποκαλύπτοντας τις τεράστιες δυνατότητες αυτού του σύνθετου και πολυ-δυναμικού σταφυλιού που έχει προσαρμοστεί όμορφα στο ξηροθερμικό κλίμα του τόπου μας».