

ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ



Κτήμα,  
Μερκούρη

ΑΠΟ ΤΟ 1864



2017

## Το Ιστορικό



Άποψη του Κτήματος Μερκούρη

Το Κτήμα Μερκούρη ευρίσκεται στη Δυτ. Πελοπόννησο, πάνω στο υψίπεδο του ακρωτηρίου Ιχθύς, στην περιοχή Κορακοχωρίου του Δήμου Πύργου, πολύ κοντά στο λιμάνι του Κατακώλου και σε απόσταση 30 Km περίπου από την Αρχαία Ολυμπία.

Είναι ένα παλιό, αγρόκτημα με ιστορία 140 χρόνων στην παραγωγή οίνου, ελαιολάδου και, παλαιότερα, κορινθιακής σταφίδας. Η ιστορία του αρχίζει το 1864, όταν ο Θεόδωρος Μερκούρης αγοράζει το πρώτο αγροτεμάχιο, και η εγκατάσταση του πρώτου αμπελώνα χρονολογείται από το έτος 1870, όταν φθάνουν από τη Β. Ιταλία μοσχεύματα της ποικιλίας «Refosco». Αργότερα, στα τέλη του 19ου αιώνα, το κρασί του κτήματος γίνεται αντικείμενο εξαγωγής στην Ευρώπη. Καίκια της εποχής αράζουν από καιρό σε καιρό στο μικρό όρμο του κτήματος, για να φορτώσουν τα γεμάτα με κόκκινο κρασί δρύινα βαρέλια με προορισμό το λιμάνι της Τεργέστης. Παράλληλα, ο αμπελώνας του κτήματος, που γρήγορα θα γίνει ονομαστός στην Ηλεία, τροφοδοτεί για πολλές δεκαετίες τη γύρω περιοχή με μοσχεύματα της ποικιλίας Refosco ή «Μερκούρη», όπως αυτή θα γίνει τοπικά γνωστή.

Στα 1930, ο Λεωνίδας Θ. Μερκούρης δημιουργεί, μέσα στο κτήμα, ένα σύγχρονο για την εποχή του οινοποιείο, με υπόγειες δεξαμενές 300 t περίπου, το οποίο παραμένει ενεργό μέχρι το 1960.

Από το 1985, με την 3η και 4η γενιά της οικογένειας, αρχίζει μία νέα, συστηματική προσπάθεια για την αναβίωση της οινοπαραγωγικής δραστηριότητας του κτήματος, με την παραγωγή τυποποιημένων κρασιών.

Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας ανασυγκροτούνται και εκσυγχρονίζονται οι παλιές εγκαταστάσεις του οινοποιείου, προστίθενται νέα κτίρια, αντικαθίσταται ο μηχανολογικός εξοπλισμός με σύγχρονα οινοποιητικά μηχανήματα, ανανεώνονται και επεκτείνονται οι αμπελώνες με νέες φυτεύσεις, και το Κτήμα Μερκούρη παίρνει τη νομική μορφή μίας οικογενειακής Α.Ε. Σήμερα η εταιρεία Κτήμα Μερκούρη Α.Ε. διευθύνεται από τους αδελφούς Βασίλη και Χρίστο Κανελλακόπουλο, μέλη της 4ης γενιάς της οικογένειας.



Η κατοικία



Εξωτερικός χώρος παραγωγής  
στη βόρεια πλευρά του κτιριακού  
συγκροτήματος του οινοποιείου



Η είσοδος του οινοποιείου  
στη νότια πλευρά του κτιρίου



Μερική άποψη του όρμου και  
του δάσους, με την κατοικία  
στο βάθος

## Ο αμπελώνας του Κτήματος



Η ποικιλία Refosco Μερκούρη την άνοιξη

Οι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη είναι συγκεντρωμένοι γύρω από τις κατοικίες της οικογένειας καθώς και σε δύο ακόμη γειτονικές τοποθεσίες. Εκτείνονται σε συνολική έκταση 160 περίπου στρεμμάτων και ευρίσκονται σε μια περιοχή που οι εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες ενδείκνυται ιδιαίτερα για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Όλοι οι αμπελώνες, καθώς και οι λοιπές καλλιέργειες του Κτήματος, έχουν ενταχθεί σε σύστημα Ολοκληρωμένης Καλλιέργειας.

Στους αμπελώνες του Κτήματος καλλιεργούνται περισσότερες από δέκα πέντε ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, από την οινοποίηση των οποίων παράγονται τα κρασιά της Εταιρείας μας. Οι ποικιλίες αυτές είναι:

1. Η παραδοσιακή για το Κτήμα Μερκούρη ερυθρή ποικιλία Refosco, σε δύο κλώνους: Τον κλώνο Refosco Μερκούρη ο οποίος καλλιεργείται στο κτήμα από το 1870 και τον νεώτερο κλώνο Refosco dal penducolo rosso. Η ποικιλία αυτή ιταλικής προέλευσης, από την περιοχή του Friuli, συναντάται επίσης στη Γαλλική Σαβοΐα με το όνομα Mondeuse Noir, στη Δαλματία και αλλού.
2. Οι πολύ σημαντικές ελληνικές ερυθρές ποικιλίες Μαυροδάφνη, Αγιωργήτικο και Αυγουσιάτης.
3. Οι γαλλικής προέλευσης ερυθρές ποικιλίες Syrah, Mourvedre και Grenache rouge και η ιταλική με ελληνικές ρίζες ποικιλία Negroamaro.
4. Οι εξίσου σημαντικές λευκές ελληνικές ποικιλίες Ασύρτικο και Ρομπόλα, και
5. Η γαλλική λευκή ποικιλία Viognier, η ιταλική Ribolla Gialla και η επίσης ιταλική, αλλά με ελληνικές ρίζες Malvasia Aromatica και η ισπανική Albariño.

## Τα Προϊόντα μας

### **Κτήμα Μερκούρη** - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Λετρίνοι", Οίνος ερυθρός, ξηρός (750ml & 375ml)

Αποτελεί το βασικό κρασί της Εταιρείας μας. Παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Refosco και Μαυροδάφνη. Διακρίνεται για το βαθύ κόκκινο χρώμα του, τα αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες σοκολάτας και καφέ, αρμονικά δεμένα με τα αρώματα βανίλιας και κανέλλας από το ξύλο. Με μέσο σώμα, ισορροπημένο και με γεμάτες αλλά μαλακές ταννίνες, συνοδεύει εξαιρετικά ψητά κρέατα, λευκά και κόκκινα, εντράδες και κοκκινιστά, σκληρά τυριά κλπ. Πριν προωθηθεί στην αγορά έχει ωριμάσει για 10-12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και παλαιώσει για 6 τουλάχιστον μήνες στην φιάλη. Η ετήσια παραγωγή του είναι 40.000 φιάλες περίπου και η δυνατότητα παλαίωσής του 5-8 χρόνια.

### **Κτήμα Μερκούρη Cava** - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Λετρίνοι", Οίνος ερυθρός, ξηρός

Το «Κτήμα Μερκούρη Cava» αποτελεί εξέλιξη του «Κτήμα Μερκούρη». Με αυστηρή ποικιλιακή σύνθεση 80% Refosco dal penducolo rosso και 20% Μαυροδάφνη από επιλεγμένα σταφύλια που προέρχονται από τα καλύτερα αμπελοτόπια του κτήματος, αποτελεί την κορυφαία έκφραση των ερυθρών μας οίνων. Πριν προωθηθεί στην αγορά έχει ωριμάσει για 18 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια Berthomieu και Ermitage και έχει παλαιώσει για 12 τουλάχιστον μήνες σε φιάλη. Παράγονται 3.000 - 4.000 φιάλες κάθε χρόνο και διακρίνεται για το βαθύ κόκκινο χρώμα του, τα αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες σοκολάτας, ώριμου δαμάσκηνου, καπνού και δέρματος, σε αρμονικό συνδυασμό με τα αρώματα βανίλιας και κανέλλας του βαρελιού. Συνοδεύει ψητά κρέατα, λευκά και κόκκινα, εντράδες, κυνήγι και σκληρά τυριά. Η δυνατότητα παλαίωσης του ξεπερνά τα 10 χρόνια.

### **Αντάρης** - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία", Οίνος ερυθρός, ξηρός

Ο «Αντάρης», με διαφορετική ποικιλιακή σύνθεση (Αυγουσιτιάτης και Mourvedre) και διαφορετικό χαρακτήρα, διακρίνεται για το έντονο βαθύ βελούδινο ερυθρό του χρώμα και το πλούσιο μπουκέτο του με αρώματα πιπεριού και βιολέτας, σε αρμονία με τη βανίλια του δρύινου βαρελιού, «Γλυκό» στο ξεκίνημα, με ευλύγιστες ταννίνες, έχει μέσο σώμα και επίμονο τελείωμα. Συνοδεύει αρμονικά κόκκινα και λευκά ψητά κρέατα, κυνήγι, πουλερικά, σκληρά τυριά κλπ. Η ετήσια παραγωγή του είναι περίπου 4.500 φιάλες και έχει δυνατότητα παλαίωσης 6-10 χρόνια.

Η γκάμα των ερυθρών οίνων του Κτήματος Μερκούρη ολοκληρώνεται με τρεις αποδεικτικές μονοποικιλιακές οινοποιήσεις των ελληνικών ερυθρών ποικιλιών που καλλιεργούνται στο κτήμα: Τον "Αυγουσιτιάτη", του κλώνου Μερκούρη της ποικιλίας Refosco, η οποία μετά από συνεχή καλλιέργεια 140 ετών στα αμπελοτόπια του κτήματος μπορεί να θεωρηθεί "ελληνική", και της Μαυροδάφνης.



Μία από τις υπόγειες κάβες

### **Αυγουσιάτης** - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία", Οίνος ερυθρός, ξηρός

Ο "Αυγουσιάτης" παράγεται από σταφύλια της τοπικής ομώνυμης (Ζάκυνθος, Δυτ. Πελοπόννησος) ποικιλίας. Είναι ένα πλούσιο κρασί με εντυπωσιακά χαρακτηριστικά, βαθύ κόκκινο χρώμα με βυσινί ανταύγειες, αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες κακάου και ώριμου καρδιού και μακρά επίγευση όπου κυριαρχεί το βύσσινο. Συνδυάζεται με κόκκινα και λευκά ψητά κρέατα, εντράδες, πουλερικά, σκληρά τυριά κ.α. Η ετήσια παραγωγή του ανέρχεται σε 2.000 φιάλες περίπου και η δυνατότητα παλαίωσής του είναι 4-6 χρόνια.

### **Refosco - κλώνος Μερκούρη** - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Λετρίνοι", Οίνος ερυθρός, ξηρός

Το "Refosco - κλώνος Μερκούρη" είναι προϊόν του ιστορικού αυτόριζου αμπελώνα του κτήματος στο Κορακοχώρι, φυτεμένου τη δεκαετία του 1870 με μοσχεύματα της ποικιλίας Refosco, η οποία για πρώτη φορά εισήχθη τότε στην Ελλάδα από την Ιταλία. Από τον αμπελώνα αυτό ένα τμήμα εκτάσεως 5 στρεμμάτων περίπου παραμένει ενεργό μέχρι σήμερα. Το χρώμα του είναι βαθύ πορφυρό, έχει έντονα φρουτώδη αρώματα με νότες ώριμου βύσσινου και βανίλιας, πλούσια γεύση και μαλακό τελείωμα. Συνδυάζεται με ψητά κρέατα κόκκινα και λευκά, εντράδες, πουλερικά, σκληρά τυριά κ.α. Η ετήσια παραγωγή του είναι περίπου 2.000 φιάλες και η δυνατότητα παλαίωσής του είναι 4 έως 6 χρόνια.

### **Daphne Nera** - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Λετρίνοι", Οίνος ερυθρός, ξηρός

Το "Daphne Nera" παράγεται από σταφύλια της σπουδαίας ελληνικής ποικιλίας Μαυροδάφνη, από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια των αμπελώνων του Κτήματος Μερκούρη στο Κορακοχώρι. Είναι ένα εντυπωσιακό κρασί με λαμπερό πορφυρό χρώμα, έντονα αρώματα πράσινου πιπεριού, καπνού και δέρματος, μαλακές τανίνες και επίγευση που διαρκεί. Συνδυάζεται με ψητά κρέατα, κόκκινα και λευκά, με εντράδες, πουλερικά, κυνήγι, σκληρά τυριά κ.α. Η ετήσια παραγωγή του δεν ξεπερνά τις 2000 φιάλες και έχει μια δυνατότητα παλαίωσης 5-8 χρόνων.

### **Φολόη** - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Πελοπόννησος", Οίνος λευκός, ξηρός (750ml & 375ml)

Αποτελεί το κύριο λευκό κρασί του Κτήματος. Παράγεται από σταφύλια Κόκκινου ορεινού Ροδίτη (90%) και Viognier (10%). Με κρυστάλλινο κιτρινοπράσινο χρώμα και έντονα αρώματα ανθών εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου και λευκόσαρκου ροδάκινου, συνοδεύει αρμονικά οστρακοειδή και ψάρια, λευκά κρέατα αλλά και κρέατα με γλυκές ή λευκές σάλτσες, ζυμαρικά, τυριά (ακόμη και τ. Roquefort) και φρούτα. Ετήσια παραγωγή 40.000 φιάλες περίπου.

### **Φολόη Fumé** - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Πισάτις", Οίνος λευκός, ξηρός

Η «Φολόη Fumé» παράγεται από 100% σταφύλια ορεινού κόκκινου Ροδίτη και ολοκληρώνει την αλκοολική της ζύμωση μαζί με τις λεπτές λάσπες μέσα σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια τ. Allier, όπου και παραμένει συνολικά για 4 μήνες. Έχει ευδιάκριτα αρώματα ροδάκινου, ανανά και πεπονιού αρμονικά δεμένα με τα αρώματα του ξύλου και συνοδεύει με επιτυχία οστρακοειδή και ψάρια, λευκά κρέατα και κρέατα με γλυκές ή λευκές σάλτσες, ζυμαρικά, τυριά και φρούτα. Ετήσια παραγωγή 2.800 φιάλες περίπου. Δυνατότητα παλαίωσης 1-2 χρόνια.

### **Καλλιστώ** - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία", Οίνος λευκός, ξηρός

Με διαφορετική ποικιλιακή σύνθεση (Ασύρτικο και Ρομπόλα), με λαμπερό και με ελαφρώς κίτρινες αποχρώσεις χρώμα, το κρασί αυτό αναδίδει αρώματα εσπεριδοειδών (κίτρου και φρέσκου λεμονιού) και έχει γεύση «ζεστή» και ισορροπημένη με νότες αχλαδιού στην επίγευση. Συνοδεύει αρμονικά οστρακοειδή και ψάρια, λευκά ή ερυθρά κρέατα σερβιρισμένα με γλυκές ή λευκές σάλτσες, τυριά και φρούτα. Ετήσια παραγωγή περίπου 8.000 φιάλες. Δυνατότητα παλαίωσης 1-2 χρόνια.

### **Κόμη της Βερενίκης - (Coma Berenices), Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία", Οίνος λευκός, ξηρός**

Το «Coma Berenices» συμπληρώνει τη σειρά των λευκών ξηρών οίνων της Εταιρείας μας. Μονοποικιλιακό (100% Viognier) μετά την οινοποίηση και παραμονή του για 4 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια Berthomieu, έχει κρυστάλλινο ανοιχτό χρυσοκίτρινο χρώμα και αναδίδει αρώματα ροδάκινου και ψωμιού με φόντο βανίλιας. Έχει πλούσια γεύση και στιβαρή επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει με μεγάλη επιτυχία ψάρια και θαλασσινά, λευκά και ερυθρά κρέατα σερβιρισμένα με γλυκές και λευκές σάλτσες και τυριά. Ετήσια παραγωγή 3.500 φιάλες περίπου. Δυνατότητα παλαίωσης 1-2 χρόνια.

### **Λαμπαδίας - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία", Οίνος ροζέ, ξηρός**

Ο «Λαμπαδίας» είναι το ροζέ κρασί του Κτήματος. Με λαμπερό χρώμα ροδιού και χαρακτηριστικά αρώματα κερασιού και τριαντάφυλλου σε έναν εξαιρετικό συνδυασμό πλούτου και ζωντάνιας, αναδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο τα χαρακτηριστικά της ποικιλιακής του σύνθεσης (Αγιωργίτικο και Syrah) και του terroir. Συνοδεύει λευκά κρέατα, πουλερικά, ψητά ψάρια, σαλάτες, όχι πολύ λιπαρά τυριά και, γενικά, τα περισσότερα πιάτα του Καλοκαιριού. Ετήσια παραγωγή 6.500 φιάλες περίπου.

### **Belvedere - Οίνος λευκός, φυσικώς γλυκός (500ml)**

Ο Φυσικώς γλυκός οίνος «Belvedere» παράγεται από λιαστά σταφύλια της ποικιλίας Αρωματική Μαλβαζία. Η αλκοολική ζύμωση διακόπτεται στο επιθυμητό σημείο με ψύξη και, στη συνέχεια, ο οίνος ωριμάζει για ένα χρόνο σε νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια Vosges. Με χρυσόξανθο χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες και με πληθωρική παρουσία αρωμάτων περγαμόντου, φλούδας πορτοκαλιού και μελιού, αποτελεί έναν εντυπωσιακό επιδόρπιο οίνο. Ετήσια παραγωγή 1.200 φιάλες περίπου με δυνατότητα παλαίωσης τουλάχιστον 4 έως 5 χρόνια. Υπολειματικά σάκχαρα 80 g/l.

### **Χόρταις - Οίνος ερυθρός, φυσικώς γλυκός, παλαιωμένος (500ml)**

Ο ερυθρός, γλυκός παλαιωμένος οίνος «Χόρταις» παράγεται από λιαστά σταφύλια των ποικιλιών «Μαυροδάφνη» και «Κορινθιακή σταφίδα» των οποίων η ζύμωση έχει διακοπεί στην κατάλληλη χρονική στιγμή με ψύξη. Στη συνέχεια ο οίνος μεταφέρεται σε δρύινα Γαλλικά βαρέλια όπου ωριμάζει για 5 χρόνια πριν εμφιαλωθεί. Έχει λαμπερό ρουμπινί χρώμα με σημάδια εξέλιξης και πλούσια και βελούδινη γεύση. Στα αρώματά του κυριαρχούν εκείνα της σοκολάτας, του δαμάσκηνου και της καραμέλας. Στερεά και αρμονικά δομημένο δίνει την αίσθηση του σαρκώδους, με φινετσάτες ταννίνες και μακρά επίγευση φουντουκού και σοκολάτας. Ετήσια παραγωγή 1.200 φιάλες περίπου. Υπολειματικά σάκχαρα 100 g/l. Δυνατότητα παλαίωσης περισσότερο από 15 χρόνια.



Οι βασικές ετικέτες κρασιού του Κτήματος Μερκούρη

### **Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κτήμα Μερκούρη» - Εξαγωγής εν ψυχρώ**

Εκτός από τους οίνους ποιότητας το άλλο σκέλος στην παραγωγική προσπάθεια του Κτήματος Μερκούρη είναι το ελαιόλαδο. Προϊόν των ιδιόκτητων ελαιώνων του Κτήματος, φυτεμένων με ελιές της καλύτερης ελληνικής ποικιλίας «Κορωνέϊκη» με σημερινή ηλικία μεγαλύτερη των 100 ετών, διακρίνεται για την εξαιρετική του ποιότητα τον αρωματικό του πλούτο και το γευστικό του χαρακτήρα. Έχει χρώμα χρυσοπράσινο και λεπτά αλλά έντονα φρουτώδη αρώματα ώριμου αχλαδιού, φασκόμηλου και δάφνης, γεύση ισορροπημένη, μεστή και γενναιόδωρη και πολύ χαμηλή ολική οξύτητα. Είναι προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας στην οποία έχει ενταχθεί το σύνολο του Κτήματος και η παραγωγή του εξαρτάται από την ετήσια παραγωγή των ελαιώνων του Κτήματος.

Όλα σχεδόν τα προϊόντα έχουν επανειλημμένα βραβευθεί σε διεθνείς εκθέσεις και διαγωνισμούς.



*Άποψη του ελαιώνα του Κτήματος στη θέση "Κάβος"*



## Παροχή Υπηρεσιών Οινικού Τουρισμού

Παράλληλα με την παραγωγή οίνων και ελαιολάδου, το Κτήμα Μερκούρη δραστηριοποιείται και στον τομέα της Παροχής Αγροτουριστικών Υπηρεσιών, σε μικρές ή μεγαλύτερες ομάδες φίλων της φύσης και του κρασιού.

Οι υπηρεσίες αυτές αφορούν στη δυνατότητα επίσκεψης των εγκαταστάσεων του οινοποιείου, των αμπελώνων και των ελαιώνων του Κτήματος καθώς και του μικρού λαογραφικού μουσείου με τη συλλογή παλιών αγροτικών εργαλείων και μηχανημάτων. Περιλαμβάνουν επίσης περίπατο στο δάσος και την παραλία και γενικά επαφή με την πανέμορφη φύση που περιβάλλει το Κτήμα και ολοκληρώνονται με γευσιγνωσία των προϊόντων της εταιρείας μας, κάτω από αιωνόβιες κουκουναριές, με θέα το Ιόνιο και τη Ζάκυνθο.

Κατά τη διάρκεια των επισκέψεων υπάρχει η δυνατότητα αγοράς όλων των προϊόντων σε ειδικές τιμές.

Το οινοποιείο, τους αμπελώνες και γενικά τις εγκαταστάσεις της Εταιρείας Κτήμα Μερκούρη Α.Ε μπορεί κανείς να επισκεφθεί κάθε μέρα εκτός Κυριακών τις ώρες 09.00 έως 15.00. Παρακαλούμε επικοινωνήστε στο τηλέφωνο 26210 41601, το fax 26210 41901 ή το email [mercouri@otenet.gr](mailto:mercouri@otenet.gr), για περισσότερες λεπτομέρειες.



1



2



3

1. Η αίθουσα υποδοχής.
2. Επισκέπτες στο Λαογραφικό Μουσείο.
3. Το παλιό μηχανοστάσιο, τώρα αίθουσα γευσιγνωσίας.



Παλιά υπόγειο δεξαμενή  
κρασιού διαμορφωμένη σε  
μικρή αίθουσα γεσιγνώσιας



Παγώνια



Έξω από το παρεκκλήσι

## Διάθεση προϊόντων

---

Τα κρασιά και το ελαιόλαδο του Κτήματος Μερκούρη διατίθενται στην Ελληνική Αγορά μέσω της ίδιας της εταιρείας ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., (26210 41601) και εταιρειών διανομής που τροφοδοτούν πανελλαδικά αλυσίδες σουπερμάρκετ, κάβες, εστιατόρια, μπάρ κλπ. Τμήμα της παραγωγής (σήμερα περίπου 40%) εξάγεται σε διάφορες χώρες της Ευρώπης, της Αμερικής και της Ασίας και ειδικότερα, την Αυστρία, το Βέλγιο, τη Γαλλία, τη Γερμανία, τη Δανία, την Ελβετία, την Κύπρο, το Λουξεμβούργο, την Μεγάλη Βρετανία, τη Νορβηγία, την Ολλανδία, την Πολωνία, τις ΗΠΑ, τον Καναδά καθώς και την Κίνα, τη Σιγκαπούρη και την Αυστραλία.

## Επικοινωνία

---

Η ταχυδρομική και ηλεκτρονική μας διεύθυνση και τα τηλέφωνα επικοινωνίας μαζί μας είναι :

Κτήμα Μερκούρη Α.Ε

Κορακοχώρι

27131 Πύργος

Τηλ. 26210 41601

Fax 26210 41901

e-mail : mercouri@otenet.gr

website : www.mercouri.gr

### **Πού ακριβώς ευρίσκεται το Κτήμα Μερκούρη;**

Εισάγετε στη μηχανή αναζήτησης στο διαδίκτυο τα στοιχεία:

<http://tiny.cc/cXegk> και δείτε! (Ενας χάρτης της Google θα εμφανιστεί σε περίπου 10 sec).



*Επισκέπτες δοκιμάζουν τα προϊόντα του Κτήματος κάτω από τις αιωνόβιες κουκουναριές (Pinus pinea)*



## ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Λετρίνοι"

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 5

Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας

### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάδα  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

### Ποικιλιακή σύνθεση:

85% Refosco, 15% Μαυροδάφνη

### Τόπος παραγωγής:

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτηματός Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

### Μέθοδος παραγωγής:

Κλασική ερυθρή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας

### Παραγωγή 2015:

35.000 φιάλες

### Χρώμα:

Βαθύ κόκκινο

### Αρώματα:

Κόκκινων φρούτων με νότες σοκολάτας και καφέ αρμονικά δεμένα με τα αρώματα βανίλιας και κανέλλας από το ξύλο. Πλούσιο σώμα, ισορροπημένο, γεμάτες αλλά μαλακές τανίνες.

### Αρμονικά εδέσματα:

Ψητά κρέατα, λευκά και κόκκινα, εντράδες, κοκκινιστά, και σκληρά τυριά

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,0 % vol.  
pH : 3,60  
Ολική οξύτητα : 5,5g/l  
Σάκχαρα : 2,5g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

12 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια (κυρίως Allier)

### Δυνατότητα παλαίωσης:

5-8 χρόνια

### Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

### Πρόσφατες διακρίσεις:

**2015**

- Δ.Δ.Ο. BERLINER WEIN TROPHY - Γερμανία  
"Κτήμα Μερκούρη" 2012: Χρυσό
- Δ.Δ.Ο. TEXSOM WINE COMPETITION - ΗΓΠΑ  
"Κτήμα Μερκούρη" 2011: Ασημένιο

**2014**

- Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS - Μ. Βρετανία  
"Κτήμα Μερκούρη" 2010: Χάλκινο

**2013**

- Δ.Δ.Ο. MUNDUS VINI - Γερμανία  
"Κτήμα Μερκούρη" 2009: Χρυσό
- Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS - Μ. Βρετανία  
"Κτήμα Μερκούρη" 2009: Χάλκινο

### Συσκευασία:

Φιάλη 750ml, 375ml, Magnum 1,5 L, Double Magnum 3,0 L



ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

2012, 2011, 2010, 2009, 2006, 2005, 2004, 2003, 2000



## ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ "CAVA"

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Λετρίνοι"

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 3

Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας

### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

### Ποικιλιακή σύνθεση:

80% Refosco dal penducolo rosso, 20% Μαυροδάφνη

### Τόπος παραγωγής:

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

### Μέθοδος παραγωγής:

Κλασική ερυθρή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας

### Παραγωγή 2013:

4.000 φιάλες

### Χρώμα:

Βαθύ κόκκινο

### Αρώματα:

Κόκκινων φρούτων με νότες σοκολάτας, ώριμου δαμάσκηνου, καπνού και δέρματος αρμονικά δεμένα με τα αρώματα βανίλιας και κανέλλας του βαρελιού

### Αρμονικά εδέσματα:

Ψητά κρέατα, λευκά και κόκκινα, εντράδες, κυνήγι και σκληρά τυριά

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.  
pH : 3,60  
Ολική οξύτητα : 5,7 g/l  
Σάκχαρα : 2,0 g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

18 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια

### Δυνατότητα παλαίωσης:

Περισσότερο από 10 χρόνια

### Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

### Πρόσφατες διακρίσεις:

#### 2011

- Δ.Δ.Ο. CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, Γαλλία  
"Κτήμα Μερκούρη Cava" 2003: Χρυσό

#### 2010

- Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
"Κτήμα Μερκούρη Cava" 2004: Χρυσό
- Δ.Δ.Ο. CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE, Ιταλία  
"Κτήμα Μερκούρη Cava" 2006: Diploma di Gran Menzione
- Δ.Δ.Ο. CONCOURS MONDIAL, Βέλγιο  
"Κτήμα Μερκούρη Cava" 2004: Ασημένιο

#### 2009

- Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
"Κτήμα Μερκούρη Cava" 2004: Ασημένιο
- Δ.Δ.Ο. CONCOURS MONDIAL, Βέλγιο  
"Κτήμα Μερκούρη Cava" 2004: Ασημένιο
- Δ.Δ.Ο. CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE, Ιταλία  
"Κτήμα Μερκούρη Cava" 2004: Gran Menzione
- ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET, Ελλάδα  
"Κτήμα Μερκούρη Cava" 2004: Κρασί της Χρονιάς

### Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

2010, 2009, 2007, 2006, 2004, 2003





## ΑΝΤΑΡΗΣ

Ε Ρ Υ Θ Ρ Ο Σ   Ε Η Ρ Ο Σ   Ο Ι Ν Ο Σ

*Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία"*

**Τ Ρ Υ Γ Ο Σ   2 0 1 4**

**Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας**

### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

### Ποικιλιακή σύνθεση:

60% Αυγουσιτιάτης, 40% Mourvedre

### Τόπος παραγωγής:

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

### Μέθοδος παραγωγής:

Κλασική ερυθρή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας.

### Παραγωγή 2014:

2.600 φιάλες

### Χρώμα:

Έντονο βαθύ βελούδινο ερυθρό χρώμα

### Αρώματα:

Πλούσιο μπουκέτο με αρώματα πιπεριού και βιολέτας σε αρμονία με την κανέλα και τη βανίλια του δρύινου βαρελιού. «Γλυκό» στο ξεκίνημα, με ευλύγιστες ταννίνες, «μέσο» σώμα και επίμονο τελείωμα.

### Αρμονικά εδέσματα:

Ψητά κόκκινα και λευκά κρέατα, κυνήγι, πουλερικά, σκληρά τυριά κλπ.

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.  
pH : 3,62  
Ολική οξύτητα : 5,7 g/l  
Σάκχαρα : 2,0 g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

12 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια (Alleir, Never, Vosges)

### Δυνατότητα παλαίωσης:

Περισσότερο από 10 χρόνια

### Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

### Πρόσφατες διακρίσεις:

**2010**

• Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
"Αντάρης" 2004: Χρυσό

**2007**

• Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS, Μ. Βρετανία  
"Αντάρης" 2003: Ασημένιο  
• ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET, Ελλάδα  
"Αντάρης" 2003: Διάκριση

**2006**

• Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
"Αντάρης" 2003: Ασημένιο  
• PROWEIN: "Anything but Chardonnay"  
"Αντάρης" 2003: ★★  
• Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS, Μ. Βρετανία  
"Αντάρης" 2003: Commended

### Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

### ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

**2010, 2005, 2004**





## ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΗΣ

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ  
*Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία"*



**Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 4**

**Αποδεικτική Οίνοποίηση**

**Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας**

### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

### Ποικιλιακή σύνθεση:

100% Αυγουσιτιάτης

### Τόπος παραγωγής:

Οι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

### Μέθοδος παραγωγής:

Κλασική ερυθρή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας

### Παραγωγή 2014:

2.000 φιάλες

### Χρώμα:

Βαθύ κόκκινο με βυσσινί ανταύγειες

### Αρώματα:

Αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες κακάο και ώριμου καρδιού, ενώ στην επίγευση κυριαρχεί το βύσσινο.

### Αρμονικά εδέσματα:

Ψητά κόκκινα και λευκά κρέατα, εντράδες, πουλερικά, σκληρά τυριά κλπ.

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.  
pH : 3,65  
Ολική οξύτητα : 5,7 g/l  
Σάκχαρα : 2,5 g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

12 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια

### Δυνατότητα παλαίωσης:

4-6 χρόνια

### Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

### Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

**ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:**

—

## REFOSCO - ΚΛΩΝΟΣ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

*Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Λετρίνοι"*



**Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 4**

**Αποδεικτική Οίνοποίηση**

**Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας**

**Παραγωγός:**

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

**Ποικιλιακή σύνθεση:**

100% Refosco κλώνος Μερκούρη

**Τόπος παραγωγής:**

Ο αυτόριζος ιστορικός αμπελώνας (5,0 στρ. έτος φύτευσης 1870) του Κτήματος Μερκούρη στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

**Μέθοδος παραγωγής:**

Κλασσική ερυθρή οίνοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας

**Παραγωγή 2014:**

1.300 φιάλες

**Χρώμα:**

Βαθύ πορφυρό

**Αρώματα:**

Έντονο φρουτώδες άρωμα με νότες ώριμου βύσσινου και βανίλιας. Πλούσια γεύση και μαλακό τελείωμα.

**Αρμονικά εδέσματα:**

Ψητά κόκκινα και λευκά κρέατα, κυνήγι, πουλερικά, σκληρά τυριά κλπ.

**Χημική ανάλυση:**

Αλκοολικός τίτλος : 13,0 % vol.  
pH : 3,54  
Ολική οξύτητα : 5,7 g/l  
Σάκχαρα : 2,5 g/l

**Διάρκεια ωρίμανσης:**

12 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια

**Δυνατότητα παλαίωσης:**

4-6 χρόνια

**Οργανισμός πιστοποίησης:**

Cmi

**Συσκευασία:**

Φιάλη 750 ml

**ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:**

**2011**



## DAPHNE NERA

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

*Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη “Λετρίνοι”*



**Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 4**

**Αποδεικτική Οίνοποίηση**

**Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας**

**Παραγωγός:**

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

**Ποικιλιακή σύνθεση:**

100% Μαυροδάφνη

**Τόπος παραγωγής:**

Επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

**Μέθοδος παραγωγής:**

Κλασική ερυθρή οίνοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας

**Παραγωγή 2014:**

1.800 φιάλες

**Χρώμα:**

Λαμπερό πορφύρο

**Αρώματα:**

Έντονα αρώματα πράσινου πιπεριού, καπνού και δέρματος

**Αρμονικά εδέσματα:**

Ψητά κόκκινα και λευκά κρέατα, κυνήγι, πουλερικά, σκληρά τυριά κλπ.

**Χημική ανάλυση:**

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.  
pH : 3,55  
Ολική οξύτητα : 5,1 g/l  
Σάκχαρα : 2,5 g/l

**Διάρκεια ωρίμανσης:**

12 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια

**Δυνατότητα παλαίωσης:**

5-8 χρόνια

**Οργανισμός πιστοποίησης:**

Cmi

**Συσκευασία:**

Φιάλη 750 ml

**ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:**

—

## ΛΑΜΠΑΔΙΑΣ

ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία"

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 6

Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας

### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάδα  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr



### Ποικιλιακή σύνθεση:

60% Αγιωργήτικο, 40% Syrah

### Τόπος παραγωγής:

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

### Μέθοδος παραγωγής:

Ψυχρή εκκύλιση και ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία, με επιλεγμένες ζύμες

### Παραγωγή 2016:

6.500 φιάλες

### Χρώμα:

Λαμπερό χρώμα τριαντάφυλλου

### Αρώματα:

Διακριτικά αρώματα ποικιλίας με αρώματα κερασιού και ροδόδενρου σε έναν εξαιρετικό συνδυασμό πλούτου και ζωντάνιας

### Αρμονικά εδέσματα:

Λευκά κρέατα, πουλερικά, ψάρια ψητά, σαλάτες, όχι πολύ λιπαρά τυριά. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12° C

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 12,5 % vol.  
pH : 3,48  
Ολική οξύτητα : 4,8 g/l  
Σάκχαρα : 2,5 g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

—

### Δυνατότητα παλαίωσης:

1-2 χρόνια

### Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

### Πρόσφατες διακρίσεις:

2013

• Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS, Μ. Βρετανία  
"Λαμπαδίας" 2012: Χάλκινο μετάλλιο

2008

• ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET, Ελλάδα  
"Λαμπαδίας" 2007: Ροζέ κρασί της χρονιάς

2007

• ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET, Ελλάδα  
"Λαμπαδίας" 2006: Διάκριση

### Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

### ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

—



## ΦΟΛΟΗ

Λ Ε Υ Κ Ο Σ Ε Η Ρ Ο Σ Ο Ι Ν Ο Σ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Πισάτις"

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 6

Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας

### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάδα  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr



### Ποικιλιακή σύνθεση:

90% Κόκκινος ορεινός Ροδίτης, 10% Viognier

### Τόπος παραγωγής:

Επιλεγμένοι αμπελώνες της Ορεινής Ηλείας (περιοχή Όρους Φολόη) σε υψόμετρο 450-650 m.

### Μέθοδος παραγωγής:

Λευκή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες, χρησιμοποιώντας επιλεγμένες ζύμες

### Παραγωγή 2016:

40.000 φιάλες

### Χρώμα:

Κρυστάλλινο κιτρινοπράσινο

### Αρώματα:

Ευδιάκριτα αρώματα ανθών εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου και λευκόσαρκου ροδάκινου

### Αρμονικά εδέσματα:

Οστρακοειδή και ψάρια, λευκά κρέατα και κρέατα με γλυκές ή λευκές σάλτσες, ζυμαρικά, τυριά (ακόμη και τ. Roquefort) και φρούτα. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12° C.

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,0 % vol.  
pH : 3,00  
Ολική οξύτητα : 5,7 g/l  
Σάκχαρα : 2,5 g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

—

### Δυνατότητα παλαίωσης:

—

### Πρόσφατες διακρίσεις:

**2015**

- Δ.Δ.Ο. THE BALKANS I.W.C., Βουλγαρία "Φολόη" 2014: Ασημένιο
- Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS, Μ. Βρετανία "Φολόη" 2014: Commended

**2014**

- Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS, Μ. Βρετανία "Φολόη" 2013: Χάλκινο

**2012**

- Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS, Μ. Βρετανία "Φολόη" 2011: Commended
- Δ.Δ.Ο. THE BALKANS I.W.C., Βουλγαρία "Φολόη" 2011: Χάλκινο

### Συσκευασία:

Φιάλη 750ml, 375ml

### ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

—

## ΦΟΛΟΗ FUMÉ

Λ Ε Υ Κ Ο Σ Ξ Η Ρ Ο Σ Ο Ι Ν Ο Σ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Πισάτις"

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 5

Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας

### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

### Ποικιλιακή σύνθεση:

100% Κόκκινος ορεινός Ροδίτης

### Τόπος παραγωγής:

Επιλεγμένοι αμπελώνες της Ορεινής Ηλείας (περιοχή Όρους Φολόη) σε υψόμετρο 450-650 m.

### Μέθοδος παραγωγής:

Λευκή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες, χρησιμοποιώντας επιλεγμένες ζύμες

### Παραγωγή 2015:

2.800 φιάλες

### Χρώμα:

Κρυστάλλινο κιτρινοπράσινο

### Αρώματα:

Ευδιάκριτα αρώματα ροδάκινου, ανανά και πεπονιού αρμονικά δεμένα με τα αρώματα ξύλου που δίνει η ζύμωση μαζί με τις λεπτές λάσπες, σε καινούργια δρύινα βαρέλια τύπου Allier

### Αρμονικά εδέσματα:

Οστρακοειδή και ψάρια, λευκά κρέατα και κρέατα με γλυκές ή λευκές σάλτσες, ζυμαρικά, τυριά (ακόμη και τ. Roquefort) και φρούτα. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12° C

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.  
pH : 3,10  
Ολική οξύτητα : 6,3 g/l  
Σάκχαρα : 3,0 g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

4 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια

### Δυνατότητα παλαιώσης:

1-2 χρόνια

### Πρόσφατες διακρίσεις:

**2014**  
• Δ.Δ.Ο. THE BALKANS I.W.C., Βουλγαρία  
"Φολόη" 2013: Ασημένιο

### 2004

• Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
"Φολόη Fumé" 2003: Ασημένιο

### Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

### ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

—



## ΚΑΛΛΙΣΤΩ

Λ Ε Υ Κ Ο Σ Ε Η Ρ Ο Σ Ο Ι Ν Ο Σ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία"

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 6

Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας

### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάδα  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

### Ποικιλιακή σύνθεση:

80% Ασύρτικο, 20% Ρομπόλα

### Τόπος παραγωγής:

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

### Μέθοδος παραγωγής:

Λευκή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες, χρησιμοποιώντας επιλεγμένες ζύμες

### Παραγωγή 2016:

8.000 φιάλες

### Χρώμα:

Λαμπερό με ελαφρώς κίτρινες αποχρώσεις

### Αρώματα:

Αρώματα εσπεριδοειδών (κίτρου και φρέσκου λεμονιού). Γεύση ζεστή και ισορροπημένη, με νότες αχλαδιού στην επίγευση.

### Αρμονικά εδέσματα:

Οστρακοειδή και ψάρια, λευκά κρέατα ή ερυθρά κρέατα σεβριρισμένα με γλυκές ή λευκές σάλτσες, τυριά και φρούτα. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12° C.

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,0 % vol.  
pH : 3,10  
Ολική οξύτητα : 5,6 g/l  
Σάκχαρα : 2,5 g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

—

### Δυνατότητα παλαίωσης:

1 χρόνο

### Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

### Πρόσφατες διακρίσεις:

**2015**

• Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS, Μ. Βρετανία  
"Καλλιστώ" 2014: Χάλκινο

• Δ.Δ.Ο. TEXSOM WINE COMPETITION, ΗΓΠΑ  
"Καλλιστώ" 2013: Χάλκινο

**2014**

• Δ.Δ.Ο. BERLINER WINE TROPHY, Γερμανία  
"Καλλιστώ" 2013: Χρυσό

• Δ.Δ.Ο. ASIA WINE TROPHY  
"Καλλιστώ" 2013: Ασημένιο

**2013**

• Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS, Μ. Βρετανία  
"Καλλιστώ" 2012: Commended

### Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

### ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

—





# ΚΟΜΗ ΤΗΣ ΒΕΡΕΝΙΚΗΣ

## ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

*Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία"*



**Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 6**

**Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας**

**Παραγωγός:**

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

**Ποικιλιακή σύνθεση:**

100% Viognier

**Τόπος παραγωγής:**

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

**Μέθοδος παραγωγής:**

Λευκή οινοποίηση σε καινούργια βαρέλια Berthomieu

**Παραγωγή 2016:**

4.000 φιάλες

**Χρώμα:**

Κρυστάλλινο ανοικτό χρυσοκίτρινο

**Αρώματα:**

Αρώματα ροδάκινου και ψωμιού με φόντο βανίλιας. Πλούσια γεύση και επίγευση στιβαρή που διαρκεί.

**Αρμονικά εδέσματα:**

Ψάρια και θαλασσινά, λευκά κρέατα ή ερυθρά κρέατα σερβιρισμένα με γλυκές ή λευκές σάλτσες και τυριά. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 12-14° C.

**Χημική ανάλυση:**

Αλκοολικός τίτλος : 13,0 % vol.  
pH : 3,18  
Ολική οξύτητα : 5,5 g/l  
Σάκχαρα : 3,0 g/l

**Διάρκεια ωρίμανσης:**

4 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια

**Δυνατότητα παλαίωσης:**

1-2 χρόνια

**Οργανισμός πιστοποίησης:**

Cmi

**Πρόσφατες διακρίσεις:**

**2007**  
• ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET, Ελλάδα  
"Coma Berenices" 2006: 1° βραβείο

**Συσκευασία:**

Φιάλη 750 ml

**ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:**

—



## ΧΟΡΤΑΙΣ

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ  
ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 0 7

### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

### Ποικιλιακή σύνθεση:

55% Μαυροδάφνη, 45% Κορινθιακή σταφίδα

### Τόπος παραγωγής:

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο, και επιλεγμένες σταφιδάμπελοι της ορεινής Αιγιάλειας

### Μέθοδος παραγωγής:

Τα σταφύλια αφήνονται να λιαστούν για δέκα περίπου ημέρες, κατόπιν ακολουθεί έκθλιψη και ζύμωση, η οποία διακόπτεται με ψύξη.  
Ο χαρακτήρας του οίνου διαμορφώνεται από την μακροχρόνια παλαιώσή του στο βαρέλι αλλά και στη φιάλη.

### Παραγωγή 2007:

1.200 φιάλες

### Χρώμα:

Λαμπρό ρουμπινί, με σημάδια εξέλιξης

### Αρώματα:

Κυριαρχούν τα αρώματα σοκολάτας, δαμάσκηνου και καραμέλας. Γεύση πλούσια και βελούδινη. Σαρκώδες, στέρεα δομημένο, αρμονικό. Φινετσάτες ταννίνες με μακρά επίγευση φουντουκιού και σοκολάτας.

### Αρμονικά εδέσματα:

Φρούτα καλυμμένα με σοκολάτα, ξερά φρούτα, κέικ σοκολάτας, αλλά και τυριά τ. Roquefort και μόνο του σαν επιδόρπιος οίνος

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 15,0 % vol.  
pH : 3,80  
Ολική οξύτητα : 6,6 g/l  
Σάκχαρα : 100 g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

5 χρόνια σε δρύινα γαλλικά βαρέλια

### Δυνατότητα παλαιώσης:

Τουλάχιστον 15 χρόνια

### Πρόσφατες διακρίσεις:

#### 2014

• Δ.Δ.Ο. MUNDUS VINI, Γερμανία  
"Χόρταις" 2003: Ασημένιο

#### 2013

• Δ.Δ.Ο. MUNDUS VINI, Γερμανία  
"Χόρταις" 2005: Χρυσό

#### 2011

• Δ.Δ.Ο. MUNDUS VINI, Γερμανία  
"Χόρταις" 2004: Μεγάλο Χρυσό

### Συσκευασία:

Φιάλη 500 ml



ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

2004

## BELVEDERE

Ο Ι Ν Ο Σ Φ Υ Σ Ι Κ Ω Σ Γ Λ Υ Κ Υ Σ

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 3

Π ρ ο ἴ ο ν ο λ ο κ λ η ρ ω μ ἔ ν η ς κ α λ λ ι ἔ ρ γ ε ι α ς

### Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάδα  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

### Ποικιλιακή σύνθεση:

100% Malvasia Aromatica

### Τόπος παραγωγής:

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

### Μέθοδος παραγωγής:

Τα σταφύλια μετά τον τρύγο λιάζονται για περίπου 5-8 ημέρες μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συμπύκνωση τους. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση, με απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας, η οποία και διακόπτεται με ψύξη. Παλαιώνει για ένα χρόνο σε νέα δρύινα Γαλλικά βαρέλια Vosges της Berthomieu.

### Παραγωγή 2013:

1.200 φιάλες

### Χρώμα:

Χρυσόξανθο με πορτοκαλί ανταύγειες

### Αρώματα:

Πληθωρική παρουσία των ποικιλιακών αρωμάτων περγαμόντο και φλούδας πορτοκαλιού με έντονα αρώματα μελιού

### Αρμονικά εδέσματα:

Επιδόρπιος οίνος. Πίνεται κρύος στους 8-10° C.

### Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.  
pH : 3,50  
Ολική οξύτητα : 5,7 g/l  
Σάκχαρα : 80 g/l

### Διάρκεια ωρίμανσης:

12 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια

### Δυνατότητα παλαίωσης:

Έτοιμο για κατανάλωση. Τουλάχιστον 4 έως 5 χρόνια

### Συσκευασία:

Φιάλη 500 ml

### Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

### Πρόσφατες διακρίσεις:

**2014**

• Δ.Δ.Ο. MUNDUS VINI, Γερμανία  
"Belvedere" 2011: Χρυσό

**2011**

• Δ.Δ.Ο. MUNDUS VINI, Γερμανία  
"Belvedere" 2008: Χρυσό

**2009**

• ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET, Ελλάδα  
"Belvedere" 2006: Κρασί της Χρονιάς

### Συσκευασία:

Φιάλη 500 ml



ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ: —





## ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

*Εξαγωγής εν ψυχρώ*



**Ε Σ Ο Δ Ε Ι Α 2 0 1 6 / 1 7**

**Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας**

**Παραγωγός:**

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

**Ποικιλιακή σύνθεση:**

Κορωνέϊκη

**Τόπος παραγωγής:**

Οι ιδιόκτητοι ελαιώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

**Παραγωγή 2016/17:**

5.000 φιάλες

**Χρώμα:**

Χρυσοπράσινο

**Αρώματα:**

Λεπτά αλλά έντονα φρουτώδη αρώματα ώριμου αχλαδιού, φασκόμηλου και πικροδάφνης

**Γεύση:**

Ισορροπημένη, μεστή και γενναϊόδωρη

**Χημική ανάλυση**

**(κατά την εμφιάλωση):**

Ολική οξύτητα (σε ελαιικό οξύ) :	0,31%
K 270	: 0,16
K 232	: 1,5
ΔΚ	: 0,005

**Υπολειματικότητα**

**φυτοφαρμάκων:**

Δεν ανιχνεύθηκαν

**Οργανισμός πιστοποίησης:**

Cmi

**Συσκευασία:**

Φιάλη 500 ml, tin 5,0 l

**Πρόσφατες διακρίσεις:**

**2016**

• Δ.Δ.Ε. ATHENA INT. OLIVE OIL COMPETITION  
"Ελαιόλαδο" 2015/16: Αργυρό μετάλλιο

**2007**

• DER FEINSCHMECKER SPECIAL OLIVENÖL  
"Ελαιόλαδο" 2006/7: Διάκριση