

ΟΙΝΙΚΕΣ ΟΡΟΛΟΓΙΕΣ | WINE TERMINOLOGY

ΕΜΦΑΝΙΣΗ | APPEARANCE

- **Διαύγεια:** Η καθαρότητα και η λάμψη του κρασιού. **Clarity:** The brightness and transparency of the wine.
- **Ένταση χρώματος:** Ανοιχτό, μέτριο ή βαθύ χρώμα. **Color intensity:** Light, medium or deep hue.
- **Απόχρωση:** Λεμονί, χρυσαφί, ροζέ, ρουμπινί, πορφυρό. **Hue:** Lemon, golden, rosé, ruby, purple.
- **Δάκρυα:** Σταγόνες στο ποτήρι που υποδηλώνουν σώμα ή αλκοόλη. **Legs:** Droplets on the glass indicating body or alcohol.

ΑΡΩΜΑΤΑ | AROMAS

- **Πρωτογενή αρώματα:** Φρούτα, λουλούδια, βότανα. **Primary aromas:** Fruit, flowers, herbs.
- **Δευτερογενή αρώματα:** Ζύμες, βούτυρο, γαλακτικές νότες. **Secondary aromas:** Yeast, butter, creamy notes.
- **Τριτογενή αρώματα:** Καπνός, μέλι, ξηροί καρποί, δέρμα. **Tertiary aromas:** Smoke, honey, nuts, leather.
- **Αρωματική ένταση:** Η δύναμη και η καθαρότητα των αρωμάτων. **Aromatic intensity:** The strength and clarity of aromas.

ΓΕΥΣΗ | PALATE

- **Γλυκύτητα:** Ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο, γλυκό. **Sweetness:** Dry, off-dry, medium-sweet, sweet.
- **Οξύτητα:** Η φρεσκάδα και η ζωντάνια του κρασιού. **Acidity:** The freshness and vibrancy of the wine.
- **Τανίνες:** Η στυφή αίσθηση στα κόκκινα κρασιά. **Tannins:** The drying, structured sensation in red wines.
- **Σώμα:** Το “βάρος” και η υφή στο στόμα. **Body:** The weight and texture on the palate.
- **Αλκοόλ:** Η θερμότητα και η ένταση στο στόμα. **Alcohol:** The warmth and intensity on the palate.
- **Επίγευση:** Η διάρκεια και η καθαρότητα της γεύσης. **Finish:** The length and clarity of the aftertaste.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ & ΠΑΛΑΙΩΣΗ | WINEMAKING & AGEING

- **Barrel aged:** Παλαίωση σε δρύινο βαρέλι που προσθέτει βανίλια, καπνό, μπαχαρικά. **Barrel aged:** Oak ageing adding vanilla, smoke, spice.
- **Stainless steel:** Ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή για καθαρό, φρέσκο χαρακτήρα. **Stainless steel:** Fermentation in steel for purity and freshness.
- **Sur lie:** Παραμονή στις οινολάσπες για πλούσιο σώμα και βάθος. **Sur lie:** Ageing on lees for richness and depth.
- **Malolactic:** Μετατροπή οξέων που δίνει πιο βουτυράτη υφή. **Malolactic:** Acid transformation creating a buttery texture.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ & ΣΤΥΛ | VARIETIES & STYLES

- **Μονοποικιλιακό:** Κρασί από μία ποικιλία. **Single-varietal:** Wine from one grape variety.
- **Blend:** Συνδυασμός ποικιλιών για πολυπλοκότητα. **Blend:** A combination of varieties for complexity.
- **Αρωματικές ποικιλίες:** Μοσχάτο, Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο. **Aromatic varieties:** Muscat, Malagousia, Moschofilero.
- **Ορεινός αμπελώνας:** Περισσότερη οξύτητα και κομψότητα. **High-altitude vineyard:** Higher acidity and elegance.

ΑΦΡΩΔΗ | SPARKLING

- **Brut:** Πολύ ξηρό. **Brut:** Very dry.
- **Extra dry:** Ελαφρώς πιο γλυκό από το Brut. **Extra dry:** Slightly sweeter than Brut.
- **Perlage:** Η ποιότητα και η λεπτότητα των φυσαλίδων. **Perlage:** The finesse and persistence of bubbles.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ | SERVICE

- **Decanting:** Μετάγγιση για οξυγόνωση ή καθαρότητα. **Decanting:** Pouring to aerate or clarify.
- **Aeration:** Απλή οξυγόνωση στο ποτήρι. **Aeration:** Gentle oxygen exposure in the glass.
- **Vintage:** Η χρονιά συγκομιδής. **Vintage:** The harvest year.
- **Cuvée:** Ειδική επιλογή ή παρτίδα κρασιού. **Cuvée:** A specific selection or blend.