

**Κορυφαίας ποιότητας
παραδοσιακά κρασιά Πάρου • Αστέρας!**

Όταν τα πλούσια αρώματα γηγενών ποικιλιών σταφυλιού «παντρεύονται» με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας στην παραγωγή οίνου, γεννιούνται θαύματα! Γεννιούνται κρασιά με ιδιαίτερο χαρακτήρα, προσωπικότητα και γεύση, που φέρουν την ιδιαίτερη σφραγίδα της παράδοσης του τόπου τους!

**Απολαύστε τα
και πιείτε την Πάρο στο ποτήρι σας!**



Asteras • Top quality local wines!

When the rich aromas of the local grape varieties meet the high production standards, then... miracles happen! Wines with special character, personality and taste are born, which carry this special characteristic of the island's tradition.

**Enjoy them
and taste Paros in your glass!**



Asteras, 84400 • Paros



+30 22840 51798



www.asterasparoswinery.com

www.ktimaroussos.gr



[asterasparoswinery](https://www.facebook.com/asterasparoswinery)



[asteras_winery](https://www.instagram.com/asteras_winery)

KR
Κ Τ Η Μ Α
ΡΟΥΣΣΟΣ

asteras
PAROS WINERY
Ρούσσοσ Κωνσταντίνος



Paros Λευκό

Μονοποικιλιακός οίνος με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΠΑΡΟΣ. Αποκλειστικά από σταφύλια της ποικιλίας Μονεμβασιάς, που καλλιεργούνται στους ιδιόκτητους αμπελώνες του οινοποιείου. Λουλούδια και λευκόσαρκα φρούτα, με πλούσιο και γεμάτο στόμα, δίνουν ισορροπημένη γεύση στον ουρανίσκο. Συνδυάζεται άψογα με ψάρια στη σχάρα, θαλασσινά, πουλερικά, τυριά και σαλάτες.
Σερβίρεται μεταξύ 8°C - 10°C.



Paros White

Monovarietal wine with Protected Designation of Origin PAROS. Exclusively produced of Monemvasia variety grapes, which are grown in our privately owned vineyards. Flowers and white flesh fruits, with rich and full mouth, give a balanced taste to the palate. It is perfectly combined with grilled fish, seafood, poultry, cheese and salads.
Serving temperature 8°C - 10°C.

Κτήμα Ρούσσοσ Λευκό

Κομψό, γεμάτο φρεσκάδα με ισορροπημένη οξύτητα. Αρώματα γλυκόξινων φρούτων, ροδάκινο, λεμόνι, ανανάς, συνθέτουν μια πλούσια αρωματική παλέτα. Αποτελεί ιδανική πρόταση για ψάρια στη σχάρα, θαλασσινά, ζυμαρικά, λευκά κρέατα και τυριά.
Σερβίρεται μεταξύ 8°C - 10°C.



Ktima Roussos White

A pleasing elegant wine, full of freshness with balanced acidity. Sweet and sour aromas, peach, lemon, pineapple make up in a rich aromatic palette. It's an ideal proposal for grilled fish, seafood, pasta, white meat and cheese.
Serving temperature 8°C - 10°C.

Κτήμα Ρούσσοσ Ροζέ

Η ποικιλία Μαύρο Αηδάνι μας δίνει ένα ξεχωριστό ροζέ δροσιστικό κρασί με απαλό πορτοκαλί χρώμα και ένα πολύ πλούσιο αρωματικό μπουκέτο από κόκκινα φρούτα και άνθη. Συνοδεύει ελαφριά γεύματα, ζυμαρικά, φρούτα και σαλάτες.
Σερβίρεται μεταξύ 8°C - 10°C.



Ktima Roussos Rosé

The variety Mavro Aidani gives us a special rosé refreshing wine with so orange color and a very rich aromatic bouquet of red fruits and flowers. It's an ideal proposal for accompanying light meals, pasta, fruit and salads.
Serving temperature 8°C - 10°C.



Paros Ερυθρό

Συνοינוποίηση Μανδηλαριάς & Μονεμβασιάς. Ένα ξεχωριστό και γενναίο κρασί, με στιβαρή δομή και επίγευση, με αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Ιδανικό για μαγειρευτό και ψητό κρέας με κόκκινες σάλτσες, κυνήγι και αλλαντικά.
Σερβίρεται μεταξύ 16°C - 18°C.

Paros Red

Combination of Mandilaria and Monemvasia. A special and generous wine, with solid structure and aftertaste, with aromas of red fruits and spices. Ideal wine for cooked and grilled meat in red sauce, game and cold cuts.
Serving temperature 16°C - 18°C.



Κτήμα Ρούσσοσ Ερυθρό

Συνδυασμός Μανδηλαριάς & Μαύρου Αϊδανιού, χαρακτηριστικές ποικιλίες της Πάρου. Στα αρώματά του, κόκκινα φρούτα, μπαχάρια ενώ ταυτόχρονα έχει πλούσιο στόμα, αισθητές αλλά φίνες τανίνες και μακρά επίγευση. Ταιριάζει ιδανικά με κόκκινο κρέας στη σχάρα, ζυμαρικά με κόκκινες αρωματικές σάλτσες και τυριά.
Σερβίρεται μεταξύ 16°C - 18°C.

Ktima Roussos Red

A combination of Mandilaria and Black Aidani, characteristic varieties of Paros. Its aromas stem from a combination of red fruits and spices and its rich taste provides a fine aftertaste. Ideally suited to grilled red meat, pasta with red aromatic sauces and cheese.
Serving temperature 16°C - 18°C.

KR
Κ Τ Η Μ Α
ΡΟΥΣΣΟΣ

 **asteras**
PAROS WINERY
Ρούσσοσ Κωνσταντίνος