

LA FINCA MERCURY Y SUS PRODUCTOS



Mercouri Estate

SINCE 1864



2018

Su Historia



La Finca Mercury esta situada en el Peloponeso Occidental, sobre la meseta de la Península Ichthis, en la aldea Korakochori ("lugar del cuervo") a 2 km del Puerto de Katácolo, 12 km de Pírgos y 30 km de la Antigua Olympia. Se trata de una Antigua granja bastante extensa, con una tradición de unos 140 años en la producción de vino, aceite de oliva y anterior a éstos, cultivo de uvas pasas (Pasas de Corinto).

La instalación del primer viñedo se remonta al año de 1870 cuando Teodoro Mercury trajo cepas del Norte de Italia de la variedad "Refosco".

Mas tarde a fines del siglo XIX el vino de la finca se exporta a algunos países europeos.

Barcos pesqueros de la época anclan en la pequeña bahía de la finca para cargar los barriles de roble llenos de vino con destino al Puerto de Trieste.

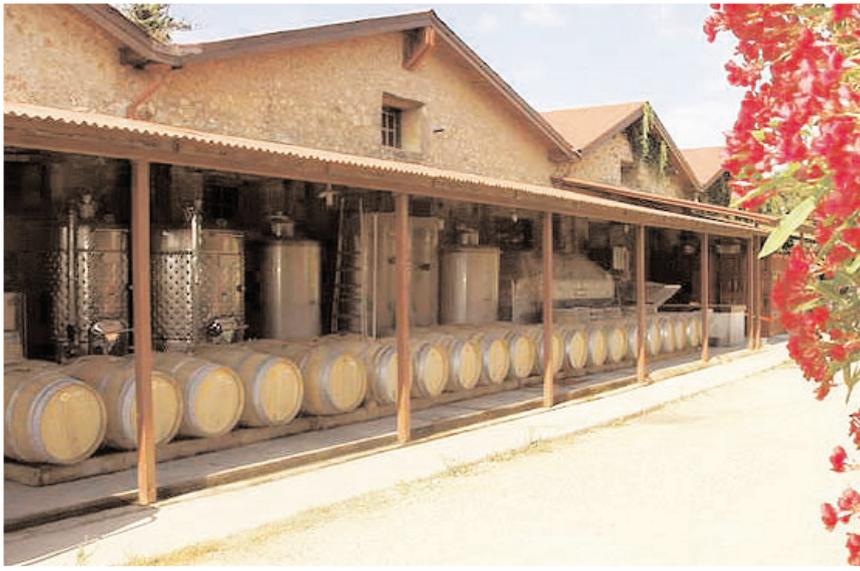
Al mismo tiempo, el viñedo de la finca que rápidamente se hace famoso en la Provincia de Ilía, suministra por muchas décadas los alrededores de la región con cepas de vid de las variedades Refosco o Mercury, como localmente se conocía.

En 1930, Leonidas Mercury, establece unas instalaciones (bastante modernas para su época) para la producción de vino, con tanques subterráneos con capacidad de aproximadamente 300 toneladas, las cuales funcionaron hasta 1955.

Desde 1989, la 3a. y 4a. generaciones de la familia, comienzan un nuevo y más sistematizado esfuerzo para innovar las actividades vinícolas de la finca cuyo objetivo es lograr una producción de vinos de calidad estándar; así pues, se remodelan y modernizan las antiguas instalaciones, se renuevan y amplían los viñedos con nuevas cepas de vid y la Finca Mercury se convierte en una sociedad limitada privada de la familia.

Hoy en día la Empresa Finca Mercury S.A. la manejan los hermanos Vasílis y Christos Kanelakópoulos, la 4a. generación de la familia.





Los viñedos de la finca



Actualmente los viñedos de la finca se encuentran alrededor de la residencia familiar y en dos localizaciones cercanas con una superficie de aproximadamente 180 acres, en una zona donde las condiciones climáticas y del suelo son especialmente favorables para el cultivo de uvas que producen vinos de alta calidad.

En los viñedos de la finca se cultivan mas de 15 variedades tanto griegas como extranjeras, de cuyos mostos se producen los vinos de nuestra empresa.

Estas variedades son:

1. La tradicional de la finca para la producción de vino rojo, en 3 variedades diferentes: Refosco Mercury, Refosco dal Pendúculo Rojo y Refosco Faendis, esta última de origen italiano, aunque también se encuentra en la Savoia Francesa, bajo el nombre de Mondeuse Noir, en Dalmacia y otros lugares.
2. Variedades griegas para vino rojo, tan conocidas como el Mavrodafni, Agiorgítiko y Avgoustiatis.
3. Las variedades para vino rojo Syrah, Mourvedre y Grenache Rojo de origen francés y la Negroamaro de origen italiano.
4. Las famosas variedades griegas para vino blanco Assyrtiko y Robola.
5. La variedad francés, blanca Viognier y el italiana con raíces griegas, Malvasia Aromatica.

Nuestros Productos

Domaine Mercury: *Vino Rojo Seco, Indicación Geográfica Protegida "Letrini"*

Constituye el vino principal de nuestra empresa. Se obtiene a partir de uvas de las variedades Refosco y Mavrodafni. Se distingue por su profundo color rojo, su aroma de frutas rojas con notas de chocolate y café combinadas armoniosamente con los de vainilla y canela de la madera del barril. Con cuerpo medio balanceado con taninos llenos pero suaves, este vino acompaña estupendamente carnes rojas y blancas asadas, entremeses y salsas rojas, quesos duros, etc. Antes de ser distribuido al Mercado, este vino se deja madurar de 10 a 12 meses en barriles de roble franceses y se añeja por un tiempo inferior a 6 meses en la botella. La producción anual es de aprox. 40.000 botellas al año y se puede añejar por unos 5 a 8 años.

Domaine Mercury Cava : *Vino Rojo Seco, Indicación Geográfica Protegida "Letrini"*

Este vino representa la obra maestra de la Finca Mercury, con una estricta combinación de las variedades Refosco dal Penduculo Rojo (80 %) y Mavrodafni (20 %), utilizando uvas seleccionadas de las mejores cepas de la finca. Antes de su distribución ha madurado durante 18 meses en nuevos barriles de Madera francesa: Berthomieu y Ermitage y se ha añejado por lo menos por 12 meses en la botella. Se producen 8.400 botellas al año y se distingue por su profundo color rojo, su aroma de frutas rojas con notas de chocolate, ciruela madura, humo y piel con una mezcla armoniosa de aromas de vainilla y canela del barril. Acompaña maravillosamente carnes rojas y blancas, entremeses, caza y quesos duros. El potencial de añejamiento sobrepasa los 10 años.

Antares : *Vino Rojo Seco, Indicación Geográfica Protegida "Ilia"*

El Antares, completa la gama de los vinos rojos de nuestra empresa. Con una combinación de variedades diferentes (Avgoustiatis y Mourvedre) y un carácter diferente, se distingue por su color rojo profundo aterciopelado y un rico bouquet con aroma de pimienta y violetas en armonía con el aroma de vainilla del barril. Dulce al principio con delicados taninos, tiene un cuerpo medio y un terminado persistente.

Acompaña armoniosamente carnes rojas y blancas asadas, caza, aves, quesos duros, etc.

La producción anual es de 4.500 botellas y tiene un potencial de añejamiento de 6 a 10 años.

Lampadias: *Vino Rosado Seco, Indicación Geográfica Protegida "Ilia"*

Lampadias es el Vino Rosado de la Finca. Con un brillante color rosa y aroma discreto, pero discernible de cereza y agua de rosas en una magnífica combinación de riqueza y vitalidad representa las mejores características de las variedades que lo constituyen (Agiorgitiko y Syrah).

Se sirve con carnes rojas, aves, pescado a la plancha, ensaladas, quesos no muy grasos, y, en general, la mayoría de los platos del verano. La producción anual es de 6.500 botellas.



Foloi: *Vino Blanco Seco, Indicación Geográfica Protegida "Peloponnese"*

Este es el principal Vino Blanco de nuestra Finca. Se obtiene a partir de uvas de la variedad Roditis (90 %) y Viogner (10 %), ambas variedades de altitud. Con un color amarillo verdoso cristalino y acentuado aroma de flores de ctricos, manzana verde y durazno blanco. Acompaña armoniosamente pescados y mariscos, carnes blancas con salsas dulces y cremosas, las pastas, quesos, (aun los de tipo Roquefort) y fruta. Su producción anual es de aprox. 40.000 botellas.

Foloi Fumé: *Vino Blanco Seco, Indicación Geográfica Protegida "Pisatis"*

El Foloi Fumé se produce utilizando uvas de Roditi de altura, en un 100%, completa su fermentación alcohólica con los finos residuos de madera que tienen los nuevos barriles de roble franceses de Allier, donde permanece durante 4 meses. Son reconocibles sus aromas de durazno, piña y melón armoniosamente ligados con los de la Madera y va muy bien con pescados y mariscos, pasta, queso y fruta.

Su producción anual es de 2.800 botellas aproximadamente y su potencia de añejamiento de 1 a 2 años.

Kalistó: *Vino Blanco, Seco, Indicación Geográfica Protegida "Iliia"*

Este vino, posee una composición de variedades distintas (Assyrtiko y Robola) con brillantes y suaves matices de color amarillo, al probarlo se distinguen sabores de cítricos (citrón y limón fresco) y un sabor "cálido" y balanceado de pera en el regusto. Va muy bien con pescados y mariscos, carnes blancas y rojas, servidas con salsas blancas (cremosas) y rojas, quesos y frutas. Producción anual 8.000 botellas aproximadamente y su potencia de añejamiento de 1 a 2 años.

Coma Berenices (Conde de Berenice): *Vino Blanco Seco, Indicación Geográfica Protegida "Iliia"*

El Coma Berenices, completa nuestra gama de Vinos Blancos. Se utiliza una sola variedad (Vognier 100%) luego del proceso de vinificación, permanece durante 4 meses en barriles nuevos franceses Barthomieu. Tiene un color amarillo – oro chispeante y exhala aromas de durazno y pan con fondo de vainilla. Con un sabor muy rico y un regusto firme que perdura. Acompaña estupendamente pescados y mariscos, carnes blancas y rojas servidas con salsas blancas (cremosas) y rojas y quesos. Su producción anual es de 3.500 botellas y potencial de añejamiento de 1 a 2 años.



Chortais: *Vino Rojo Naturalmente Dulce, Añejo*

Este vino se produce a partir de uvas pasas de la variedades "Mavrodafni" y "de Corinto", en el cuál la fermentación del mosto se suspende en el momento adecuado adicionando alcohol. Luego el vino es transferido a barriles de roble francés, donde madura por 5 años antes de ser embotellado. Su color es rubí brillante, y su sabor pleno y aterciopelado, donde predominan aromas de chocolate, ciruela y caramelo. Es sólido y armoniosamente estructurado, da la sensación de taninos llenos y dedicados y un regusto duradero de "avellana" y chocolate. Su producción es de 1.200 botellas aproximadamente. Su contenido de azúcar es de 100 gr / lit . Potencial de añejamiento, mas de 15 años.

Belvedere: *Vino Blanco Naturalmente Dulce*

El Vino Dulce Belvedere se produce a partir de uvas pasa de la variedad Malvacia Aromatica. Su fermentación alcohólica se suspende en el momento deseado, mediante refrigeración y luego se madura por un año en barriles de roble francés, nuevos, Vosges. De color rubio dorado con rayos naranja, con una presencia prolífera de pergamondo, cáscara de naranja y miel, constituye un vino de sobremesa realmente sensacional. Su producción anual es de solo 1.200 botellas, con una capacidad de añejamiento de hasta 5 años. Su contenido de azúcar es de 80 gr/lit.

Domaine Mercury: *Aceite de Olivas, Extra virgen , extraído en frio.*

Ademas de Vinos de Calidad, la otra rama de producción de la Finca Mercury, es el aceite de oliva. Se extrae de una de las variedades de aceitunas griegas de óptima calidad llamada "Koronéica", cultivada en los olivares de la Finca, algunos con edades superiores a los 100 años, se distingue por su excelente calidad en cuanto aroma y sabor.

De color verde dorado con sabor suave pero intenso a frutas, en particular, pera madura, salvia y laurel; sabor, balanceado y abundante y acidez (en ácido oléico) inferior al 0.40%. Es el resultado de procedimientos diligentes del cultivo, cosecha y extracción dedicados a la tierra .

La mayor parte de los productos de la Finca Mercury han sido galardonados en varias ocasiones con premios y menciones en exposiciones tanto nacionales como extranjeras.



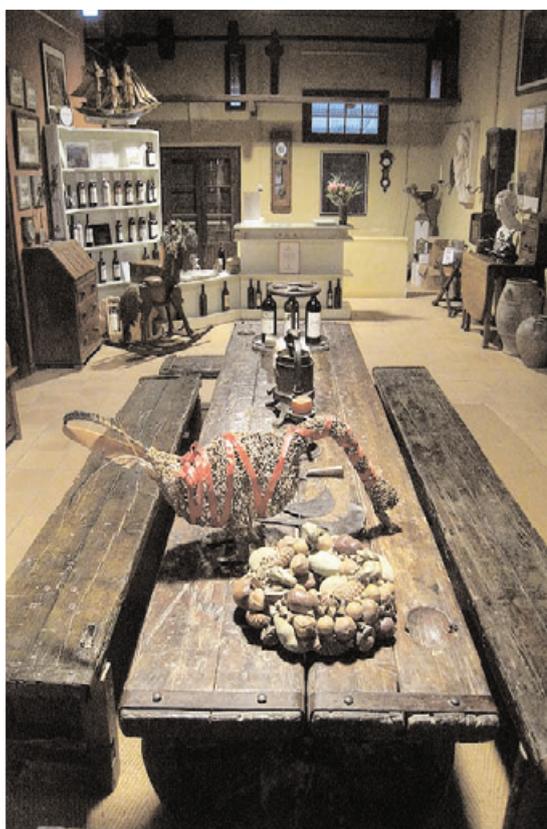
Servicios Turísticos

Ademas de la produccion de vino y aceite de oliva, la Finca Mercury, se desarrolla también en el Sector de Turismo, dando la bienvenida a pequeños y grandes grupos amantes de la naturaleza y del vino.

Estos servicios permiten la visita a las instalaciones de la planta de producción de vino, los viñedos y los olivares de la Finca, así como al pequeño museo folclórico con su colección de herramientas e instrumentos rurales antiguos. La visita incluye un paseo a pie entre los árboles y la playa y en general se llega a disfrutar del contacto con la bella naturaleza que posee la Finca. El recorrido termina con la degustación de los productos de la Empresa, a la sombra de los pinos centenarios, con vista al Mar Jónico y la Isla de Zante.

Durante la visita, nuestros invitados pueden también comprar productos de la Finca a precios especiales de promoción.

Las instalaciones de la Finca Mercury se pueden visitar diariamente (excepto los domingos) entre las 9 de la mañana y las 3 de la tarde. Para tal propósito se ruega comunicarse previamente con el teléfono +30 26210 41601, así podremos atenderles mejor.





Distribución de lo Productos

Los vinos de la Finca Mercury se distribuyen en el Mercado griego a través de Empresa misma, FINCA MERCURY S.A., la Empresa GENKA COMMERCIAL S.A. (210 5278500) la cual suministra las cavas, restaurantes, bodegas, bares, etc, y la cadena de Supermercados A-B BASILOPOULOS. Desde 1993, parte de la producción, hoy en día un 40 % se exporta a diferentes países de Europa y América, en general, particularmente, Austria, Bélgica, Francia, Alemania, Suiza, Chipre, Gran Bretaña, Holanda, Estados Unidos y Canadá.

Nuestras Direcciones

Las direcciones postal y electrónica de la Empresa, así como los teléfonos son los siguientes:

KTIMA MERCOURYS.A.

Korakochori

27131 Pírgos, Greece

Tel: 0030 26210 41601

Fax: 0030 26210 41901

e-mail: mercouri@otenet.gr

website: www.mercouri.gr

