

ROUVALIS WINERY

ΑΣΠΡΟΛΙΘΙ 2018



ΡΟΔΙΤΗΣ Π.Ο.Π. ΠΑΤΡΑ

Ποικιλία: Ροδίτης 100%

Ο Ροδίτης είναι η κύρια ελληνική αυτόχθονη ποικιλία, φημισμένη ήδη από τον 16^ο αιώνα. Το Ασπρούλιθι παράγεται από τον ορεινό Ροδίτη των Πλαγιών Αιγιαλείας, την ιδανικότερη έκφραση του «κόκκινου» ροδίτη δηλαδή του κλώνου εκείνου που παρουσιάζει έγχρωμες ρόδινες ρόγες, απ'όπου πήρε και το όνομά του.

Terroir

Τα κύρια αμπελοτόπια είναι στις περιοχές «Πυργάκι» και «Τράπεζα» σε υψόμετρο 840-1000μ.. Πρόκειται για εδάφη αμμοπηλώδη και αμμοαργιλοπηλώδη επάνω σε γεωλογικό υπόβαθρο συνεκτικών κροκαλοπαγών με άμμους. Οι αποδόσεις στον Ροδίτη δεν ξεπερνούν τα 70hl/ha.

Οινοποίηση

Τα σταφύλια τρυγούνται μέσα Οκτώβρη, μετά από συστηματική παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσής τους, σε μικρά τελάρα και έρχονται αυθημερόν στο βαρυντικό μας οινοποιείο. Εκεί, μετά από ελαφριά πίεση και με την αξιοποίηση της βαρύτητας, ακολουθούνται όλες οι βασικές αρχές της σύγχρονης κλασσικής λευκής οινοποίησης.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το Ασπρούλιθι έχει πρασινοκίτρινο χρώμα και άρωμα φρέσκων φρούτων (πράσινο μήλο, πεπόνι) με ευχάριστες δόσεις εσπεριδοειδών με υπόβαθρο ορυκτότητας, γνώρισμα των ποιοτικών κρασιών της περιοχής. Τραγανή οξύτητα και φρεσκάδα που εξισορροπεί το πλούσιο σώμα του Ροδίτη. Αρμονική, και ενδιαφέρουσα εξέλιξη στο στόμα, που καταλήγει σε ευχάριστη και αρωματική επίγευση. Ιδανικό κρασί για συνοδεία ψαριών και θαλασσινών όπως επίσης και για τα πιάτα της μεσογειακής κουζίνας (φέτα, λαδερά, μικρά κρέατα, άσπρες σάλτσες).

Θερμοκρασία σερβιρίσματος

10-12°C

Ικανότητα παλαίωσης

3-5 χρόνια

Αναλυτικά δεδομένα

Αλκοόλη (%vol)	11,5
Ολική Οξύτητα (g/L τρυγικό)	5,70
pH	3,29
Ανάγοντα Σάκχαρα (g/L)	1,00

ROUVALIS WINERY

Διακρίσεις και βραβεύσεις

Decanter – Steven Spurrier (1995)

«...Ο Ρούβαλης Άγγελος... στην πρώτη γραμμή της επανάστασης του Ελληνικού Κρασιού.

Είναι ο καλύτερος Ροδίτης της Ελλάδας.»

Jancis Robinson – Financial Times (1998)

Μέσα στα 100 καλύτερα κρασιά για τα Χριστούγεννα.

Wine & Spirit magazine (2003): 90/100 points

Stephan Tanzer (2005): 88/100 points

Decanter (2006)

«Το καλύτερο λευκό κρασί από αυτόχθονη ελληνική ποικιλία στην Ελλάδα».

Kim Marcus (2006)

«Ακόμα καλύτερο τώρα.. Πράσινο μήλο και κπρικά αρώματα! Νόστιμη οξύτητα και ορυκτή επίγευση. Ντελικάτο.»

Konstantinos Lazarakis MW: «Ίσως η επιτομή του Ελληνικού Κρασιού»

Gourmet, Ελευθεροτυπία (2006)

«Το λευκό κρασί της χρονιάς από Ελληνική ποικιλία»

Wine Report 2004, 2005, 2006, 2007 δημοσιευμένο από τον Dorling Kindersley

«Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΣΧΕΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΙΜΗΣ»

Wine Spectator (2006): 89/100 points

Mark Squires – Robert Parker team (2007): 86/100 points

International Wine & Spirit Competition LONDON (2009)

Πρώτο ελληνικό κρασί με ασημένιο μετάλλιο. «Best of class»

Γερμανικό περιοδικό Selection (2015)

Χρυσό μετάλλιο στην κατηγορία «αυτόχθονη ποικιλία»

Σίμος Γεωργόπουλος (2016)

«Ασπρολίθι πάντα και για πάντα! Η σταθερότερη αξία της Ελλάδας είναι και πάλι ξινή, αυστηρή και άγουρη. Όμως είναι εξίσου mineral, ικανή 5ετούς παλαιώσης και τέλεια τιμολογημένη. Ένα κρασί-μάθημα!»