

**ROUVALIS**

RIESLING

*Λευκά Λινά: μικρές ασβεστωμένες αγροικίες, σημεία στίξης του αμπελουργικού τοπίου.

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλία: Riesling

Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας

Κατηγορία: ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Εσοδεία: 2023

Αλκοόλ: 11,0%

Σάκχαρα: <1 g/L

Ολική οξύτητα: 6,6 g/L

pH: 3,17

Αμπελώνες

Μεταναστεύοντας με άνεση από τον Ρήνο στις πλαγιές και τα φαράγγια της Αιγιάλειας, το Riesling καλλιεργείται βιολογικά στον ιδιόκτητο αμπελώνα μας σε υψόμετρο που αγγίζει τα 1100μ.

Ιδιαίτερο αμπελοτόπι με βορινή έκθεση, κλίση και φτωχό αμμώδες έδαφος ιδανικής μηχανικής σύστασης που στραγγίζει καλά. Όλες οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται με τα χέρια και η απόδοση της συγκεκριμένης εσοδείας ήταν 300kg/στρ.

Οινοποίηση

Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια σε μικρά τελάρα. Το 2023 πραγματοποιήθηκε τέλη Σεπτεμβρη σε εξαιρετικές κλιματολογικές συνθήκες. Τα σταφύλια έφτασαν στο οινοποιείο υγιή και σε άριστη ωριμότητα και μετά από ψύξη οδηγήθηκαν στο πιεστήριο. Αφού παραλήφθηκε ο πρόδρογος, ακολούθησε στατική απολάσπωση και αργή ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (12–15°C) μέχρι περίπου τα μέσα Οκτώβρη. Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί ωρίμασε στη δεξαμενή με τις οινολάσπες του και batonnage για περίπου 5 μήνες. Σε όλα τα στάδια της οινοποίησης, από την παραλαβή του σταφυλιού μέχρι και την εμφιάλωση, αξιοποιείται η φυσική ροή της βαρύτητας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Λαμπερό αχνόξανθο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και πλούσια εσπεριδοειδή και ανθικά αρώματα. Όσο εξελίσσεται στη φιάλη, αναδεικνύονται και τα τυπικά «πετρόλ» αρώματα και η ορυκτότητα του Riesling. Στο στόμα τραγανό και αρμονικό, γεμάτο ζωντάνια, με δροσερή γεύση και μακρά επίγευση. Συνοδεύει άριστα ψητά ή βραστά λαχανικά, όστρακα και άλλα θαλασσινά, τηγανητά ψάρια, αγκινάρες αλά πολιτά, ριζότα καθώς και πιάτα της ασιατικής κουζίνας. Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10-12°C.