

**ROUVALIS**

μικρός βοριάς ροζέ

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλίες: Grenache/Syrah/Ροδίτης	Τύπος: Ροζέ Ξηρός	Σάκχαρα: <1 g/L
Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας	Εσοδεία: 2024	Ολική οξύτητα: 5,1 g/L
Κατηγορία: ΠΓΕ Πελοπόννησος	Αλκοόλ: 12,0%	pH: 3,53

Αμπελώνες

Οι φημισμένες ποικιλίες της Γαλλίας καλλιεργούνται στην ορεινή Αιγιάλεια, δίπλα στον αυτόχθονο ορεινό Ροδίτη, με εξαιρετικά αποτελέσματα. Τα αμπελοτόπια βρίσκονται στο οροπέδιο της Τράπεζας, στο Πυργάκι και στον Γκραίκα σε έδαφος παλαιών δελταϊκών αποθέσεων και σε υψόμετρο 800–900 μ. Πρόκειται για φτωχά εδάφη ιδανικής μηχανικής σύστασης, που στραγγίζουν καλά. Όλες οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται με τα χέρια και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 50hl/ha.

Οινοποίηση

Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια σε μικρά τελάρα. Το 2024 πραγματοποιήθηκε αρχές Σεπτεμβρη. Τα σταφύλια έφτασαν στο οινοποιείο υγιή και σε άριστη ωριμότητα. Μετά από διαλογή της πρώτης ύλης και ελαφρύ σπάσιμο των σταφυλιών, οι τρεις ποικιλίες οδηγήθηκαν σε κοινή προζυμωτική εκχύλιση στους 8–10°C για περίπου 5 ώρες, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό χρώμα και φαινολικό δυναμικό. Στη συνέχεια παραλήφθηκε ο πρόρογος από το πιεστήριο και ακολούθησε στατική απολάσπωση και αργή ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (12–15°C). Τέλος, το κρασί εμφιαλώθηκε παρουσία αδρανούς αερίου. Σε όλα τα στάδια της οινοποίησης, από την παραλαβή του σταφυλιού μέχρι και την εμφιάλωση, αξιοποιείται η φυσική ροή της βαρύτητας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Πολύ απαλό ρουμπινί χρώμα και φρουτώδη αρώματα (grape fruit, βερίκοκο, κόκκινα φρούτα του δάσους) με ανθικές νότες βιολέτας και μενεξέ. Πλούσιο στο στόμα, με δροσερή γεύση και φρουτώδη επίγευση. Προσφέρεται ευχάριστα ως απεριτίφ, συνοδεύει όμορφα τις πίτες και τα λαδερά φαγητά και ταιριάζει εξαιρετικά με πιάτα στον ατμό και πιάτα της ιταλικής κουζίνας (πίτσες, μακαρονάδες με κόκκινες σάλτσες). Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10-12°C.