



ΣΥΠΡΑΧΟ

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλίες: 60-40% Viognier-Ροδίτης

Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας

Κατηγορία: ΠΓΕ Πελοπόννησος

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Εσοδεία: 2024

Αλκοόλ: 13,1%

Σάκχαρα: <1 g/L

Ολική οξύτητα: 5,85 g/L

pH: 3,42

Αμπελώνες

Το Viognier, η γοητευτική ποικιλία του Ροδανού, καλλιεργείται στην ορεινή Αιγιάλεια με εξαιρετικά αποτελέσματα. Τα αμπελοτόπια βρίσκονται σε υψόμετρο 850–1100 μ. πάνω σε απότομες πλαγιές με βορινή έκθεση, σε φτωχά και άγονα εδάφη ιδανικής μηχανικής σύστασης, που στραγγίζουν καλά. Όλες οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται με τα χέρια και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 40hl/ha.

Οινοποίηση

Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια σε μικρά τελάρα. Το 2024 πραγματοποιήθηκε στις αρχές Οκτώβρη. Τα σταφύλια έφτασαν στο οινοποιείο υγιή και σε άριστη ωριμότητα. Μετά από προζυμωτική εκχύλιση στους 8–10°C για 6 ώρες, το Viognier οδηγήθηκε στο πιεστήριο, όπου συνάντησε τον Ροδίτη. Αφού παραλήφθηκε ο πρόρογος από το πιεστήριο, ακολούθησε στατική απολάσπωση και αργή ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (12-16°C) μέχρι περίπου τα μέσα Νοέμβρη. 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 χρυσαφί χρώμα και σύνθετα αρώματα άγουρων λευκόσαρκων φρούτων και εσπεριδοειδών που εξελίσσονται στο ποτήρι. Πλούσιο και σύνθετο στο στόμα, με ιδανική ισορροπία οξύτητας και λιπαρότητας, χαρακτηριστική ορυκτότητα και αρωματική επίγευση που διαρκεί. Ιδανικό κρασί για γαστρονομικές απολαύσεις βασισμένες στα λευκά κρέατα, τα μεγάλα λιπαρά ψάρια, τα θαλασσινά, πιάτα με σάλτσα αυγολέμονο ή φρικασέ, αλλά και ριζότα ή ζυμαρικά με έντονες γεύσεις, άγρια μανιτάρια καθώς και λευκά πικάντικα τυριά. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12°C.