



ROUVALIS



ασπρολίθι

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλία: 100% Ορεινός Ροδίτης
Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας
Κατηγορία: ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας

Τύπος: Λευκός Ξηρός
Εσοδεία: 2024
Αλκοόλ: 11,5%

Σάκχαρα: <1 g/L
Ολική οξύτητα: 6,2 g/L
pH: 3,35

Αμπελώνες

Τα κύρια αμπελοτόπια βρίσκονται στις περιοχές Πυργάκι, Τράπεζα και Ζήρια της ορεινής Αιγιάλειας, σε υψόμετρο 840–1100 μ. Πρόκειται για εδάφη φτωχά και άγονα ιδανικής μηχανικής σύστασης. Ο Ροδίτης που καλλιεργείται στην περιοχή είναι ο αραιόρογος ερυθρωπτός (αλεπού). 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 πρώιμα τέλη Σεπτέμβρη. Τα σταφύλια έφτασαν σε άριστη ωριμότητα, με όμορφες φυσικές οξύτητες. Μετά από διαλογή της πρώτης ύλης και ελαφρά πίεση των σταφυλιών, ο πρόδρογος ακολούθησε στατική απολάσπωση και αργή ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (12–15°C). Στη συνέχεια, πραγματοποιήθηκαν οι γευσιγνωσίες για τις τελικές αναμείξεις των οίνων που προέρχονταν από διαφορετικά αμπελοτόπια και, τέλος, η εμφιάλωση 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

Λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα φρέσκων φρούτων (πράσινο μήλο, πεπόνι) με ζωηρές πινελιές εσπεριδοειδών σε υπόβαθρο ορυκτότητας, γνώρισμα των ποιοτικών κρασιών της περιοχής. Στο στόμα γεμάτο, ισορροπημένο, με φρέσκια δροσιστική οξύτητα και φρουτένια επίγευση. Συνοδεύει άριστα τη μεσογειακή κουζίνα (φέτα, πίτες, λαδερά πιάτα, μικρά κρέατα), καθώς και πιάτα ψαρικών και θαλασσινών. Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10–12°C.