



ROUVALIS



ΦΡΑΓΚΟΣΥΚΙΑ

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλίες: 60-40% Cabernet Franc - Ορεινός Ροδίτης

Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας

Κατηγορία: ΠΓΕ Πελοπόννησος

Τύπος: Ροζέ Ξηρός

Εσοδεία: 2024

Αλκοόλ: 12,0%

Σάκχαρα: <1 g/L

Ολική οξύτητα: 5,4 g/L

pH: 3,30

Αμπελώνες

Τα αμπελοτόπια του Cabernet Franc βρίσκονται στις περιοχές Αρραβωνίτσα και Πετσάκοι της ορεινής Αιγιάλειας. Η βορινή έκθεση αυτών των πλαγιών και το υψόμετρο αναπτύσσουν περισσότερο τον δροσερό χαρακτήρα του Cabernet Franc. Το αμπελοτόπι του Ροδίτη που «ροδίζει» βρίσκεται στην ορεινή Ζήρια. Πρόκειται για φτωχά εδάφη ιδανικής μηχανικής σύστασης, που στραγγίζουν καλά. Όλες οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται με τα χέρια και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 30hl/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, ακολούθησε προζυμωτική εκχύλιση για τον Ροδίτη στους 8–10 °C για λίγες ώρες, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό χρώμα και φαινολικό δυναμικό. Το Cabernet Franc πέρασε κατευθείαν στο πιεστήριο όπου και συνάντησε τον Ροδίτη. Στη συνέχεια παραλήφθηκε ο πρόρογος από το πιεστήριο και ακολούθησε στατική απολάσπωση και αργή ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (12–15°C). Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί ωρίμασε με τις οινολάσπες του στη δεξαμενή για περίπου 3 μήνες. Σε όλα τα στάδια της οινοποίησης, από την παραλαβή του σταφυλιού μέχρι και την εμφιάλωση, αξιοποιείται η φυσική ροή της βαρύτητας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Απαλό ιδιαίτερο ανοιχτό χρώμα που θυμίζει το χρώμα του φραγκόσυκου και δροσερά αρώματα πράσινης φράουλας, ώριμων βερίκοκων, φραγκοστάφυλου και εσπεριδοειδών. Στο στόμα, εκφραστικό, κομψό και ισορροπημένο, με δροσερή οξύτητα και αρωματική μακρά επίγευση. Προσφέρεται ως απεριτίφ αλλά μπορεί να αναδείξει όμορφα και πολλά πιάτα της ελληνικής και της διεθνούς κουζίνας. Συνοδεύει άριστα φρέσκιες σαλάτες, πίτες και τάρτες, μανιτάρια, λαδερά, όσπρια, ριζότα, ζυμαρικά, ελαφριές πίτσες, πουλερικά, θαλασσινά και σουσάμι. Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10-12°C.