



ΦΡΑΓΚΟΣΥΚΙΑ

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλίες: 60-40% Cabernet Franc/
Ορεινός Ροδίτης

Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας

Κατηγορία: ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας

Τύπος: Ροζέ Ξηρός

Εσοδεία: 2019

Αλκοόλ: 12,5%

Σάκχαρα: <1 g/L

Ολική οξύτητα: 6,0 g/L

pH: 3,13

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 60hl/ha.

Οινοποίηση

Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια σε μικρά τελάρα. Το 2019 πραγματοποιήθηκε στις 15 Σεπτεμβρίου σε εξαιρετικές κλιματολογικές συνθήκες. Τα σταφύλια έφτασαν στο οινοποιείο υγιή και σε άριστη ωριμότητα. Μετά από διαλογή της πρώτης ύλης και ελαφρύ σπάσιμο των σταφυλιών, ακολούθησε κοινή προζυμωτική εκχύλιση των δύο ποικιλιών στους 8-10 °C για λίγες 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). 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 φραγκόσουκου 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 φρέσκες σαλάτες, πίτες και τάρτες, μανιτάρια, λαδερά, όσπρια, ριζότα, ζυμαρικά, ελαφριές πίτσες, πουλερικά, θαλασσινά και σουσάμι. Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10-12°C.