



ΛΕΥΚΟ ΛΙΝΟ

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλίες: 70-30% Μαλαγουζιά/
Riesling

Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας

Κατηγορία: ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Εσοδεία: 2018

Αλκοόλ: 12,0%

Σάκχαρα: <1 g/L

Ολική οξύτητα: 5,7 g/L

pH: 3,29

Αμπελώνες

Το Riesling, η αγαπημένη ποικιλία του Ρήνου, καλλιεργείται στην ορεινή Αιγιάλεια εδώ και χρόνια με σπουδαία αποτελέσματα χάρη στο υψόμετρο και το δροσερό κλίμα. Το αμπελοτόπι βρίσκεται στην περιοχή της Βιλιβίνας, σε υψόμετρο 900–1000 μ. Η Μαλαγουζιά είναι φυτεμένη στο Άνω Σαλμενίκο ανάμεσα στα έλατα. Δύο ιδιαίτερα αμπελοτόπια με βορινή έκθεση, σε 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 2018 πραγματοποιήθηκε στα μέσα Σεπτέμβρη σε εξαιρετικές κλιματολογικές συνθήκες. Τα σταφύλια έφτασαν στο οινοποιείο υγιή και σε άριστη ωριμότητα. Μετά από προζυμωτική εκχύλιση στους 8–10 °C για 48 ώρες, η Μαλαγουζιά οδηγήθηκε στο πιεστήριο όπου συνάντησε το Riesling. Αφού παραλήφθηκε ο πρόδρογος από το πιεστήριο, ακολούθησε στατική απολάσπωση και αργή ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (12–15°C) μέχρι περίπου τα μέσα Οκτώβρη. Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί ωρίμασε στη δεξαμενή με τις οινολάσπες του και batonnage για περίπου 4 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 αχνόξανθο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και πλούσια εσπεριδοειδή και ανθικά αρώματα με ώριμες πινελιές ανανά, πεπονιού και βερίκοκου. Όσο εξελίσσεται στη φιάλη, αναδεικνύονται και τα τυπικά «πετρόλ» αρώματα και η ορυκτότητα του Riesling. Στο στόμα αρμονικό και γεμάτο ζωντάνια, με δροσερή γεύση και μακρά επίγευση. Συνοδεύει άριστα ψητά ή βραστά λαχανικά, θαλασσινά, τηγανητά ψάρια, αγκινάρες αλά πολιτά, φρικασέ, ριζότο με άγρια μανιτάρια και τρούφα καθώς και πιάτα της ασιατικής κουζίνας. Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10–12°C.