



ROUVALIS



mikrós βοριάς ροζέ

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλίες: 70-30% Syrah/Viognier	Τύπος: Ροζέ Ξηρός	Σάκχαρα: <1 g/L
Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας	Εσοδεία: 2020	Ολική οξύτητα: 7,5 g/L
Κατηγορία: ΠΓΕ Πελοπόννησος	Αλκοόλ: 13,0%	pH: 3,33

Αμπελώνες

Οι δύο φημισμένες ποικιλίες της κοιλάδας του Ροδανού καλλιεργούνται στην ορεινή Αιγιάλεια με εξαιρετικά αποτελέσματα. Τα αμπελοτόπια βρίσκονται στο οροπέδιο της Τράπεζας και στο Πυργάκι, σε έδαφος παλαιών δελταϊκών αποθέσεων και σε υψόμετρο 800–900 μ. 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 2020 πραγματοποιήθηκε στις 10 Σεπτέμβρη 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, οι δύο ποικιλίες οδηγήθηκαν σε κοινή προζυμωτική εκχύλιση στους 8–10°C για περίπου 5 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). Τέλος, το κρασί εμφιαλώθηκε 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

Έντονο ρουμπινί χρώμα και φρουτώδη αρώματα (grape fruit, βερίκοκο, κόκκινα φρούτα του δάσους) με ανθικές νότες βιολέτας και μενεξέ. Πλούσιο στο στόμα, με δροσερή γεύση και φρουτώδη επίγευση. Προσφέρεται ευχάριστα ως απεριτίφ, συνοδεύει όμορφα τις πίτες και τα λαδερά φαγητά και ταιριάζει εξαιρετικά με πιάτα στον ατμό και πιάτα της ιταλικής κουζίνας (πίτσες, μακαρονάδες με κόκκινες σάλτσες). Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10–12°C.