



μικρός βοριάς λευκός

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλίες: 70-30% Sauvignon Blanc/Chardonnay

Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας

Κατηγορία: ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Εσοδεία: 2020

Αλκοόλ: 12,1%

Σάκχαρα: <1 g/L

Ολική οξύτητα: 6,4 g/L

pH: 3,37

Αμπελώνες

Δύο σπουδαίες παγκόσμιες ποικιλίες, που έχουν προσαρμοστεί άριστα στο δροσερό μικροκλίμα της ορεινής Αιγιάλειας και στις απότομες πλαγιές της. Τα αμπελοτόπια βρίσκονται στις περιοχές Κούτσουρα, Φτέρη και Παρασκευή, ανάμεσα σε ελατοδάση σε υψόμετρο 850–1100 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 τελάρια. Το 2020 πραγματοποιήθηκε στα μέσα 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, πραγματοποιήθηκε προζυμωτική εκχύλιση στους 8–10°C για περίπου 15 ώρες, έτσι ώστε να αξιοποιηθεί καλύτερα το αρωματικό δυναμικό των δύο ποικιλιών. Στη συνέχεια παραλήφθηκε ο πρόρογος από το πιεστήριο και ακολούθησε στατική απολάσπωση και αργή ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (12–15°C) μέχρι περίπου τα μέσα Οκτώβρη. Έπειτα, ακολούθησαν οι γευσίγνωσεις για τις τελικές αναμειξεις των κρασιών που προέρχονταν από διαφορετικά αμπελοτόπια Sauvignon Blanc και Chardonnay 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

Λαμπερό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και έντονα φρουτώδη αρώματα (λευκόσαρκα ροδάκινα, ανανάς, λίτσι, εσπεριδοειδή) αλλά και νότες φυτικών αρωμάτων του Sauvignon Blanc (πράσινη πιπεριά, σπαράγγια). Στο στόμα γεμάτο, ισορροπημένο, με φρέσκια φρουτώδη οξύτητα και απολαυστική δροσερή επίγευση. Προσφέρεται ως aperitif και συνοδεύει άριστα σαλάτες, ψητά ή βραστά λαχανικά, ζυμαρικά με τυρί ή θαλασσινά, τηγανητά ψάρια, πουλερικά και λευκές σάλτσες. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10–12°C.