



ROUVALIS



μικρός βοριάς ερυθρός

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλίες: 60-40% Merlot – Cabernet Sauvignon

Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας

Κατηγορία: ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Εσοδεία: 2025

Αλκοόλ: 13,0%

Σάκχαρα: <1 g/L

Ολική οξύτητα: 7,5 g/L

pH: 3,5

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 Γκρέκα, Κούτσουρα και Δουμενά, σε υψόμετρο 700–900 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 50hl/ha.

Οινοποίηση

Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια σε μικρά τελάρα. Το 2025 πραγματοποιήθηκε τέλος Σεπτέμβρη. 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 3 ημέρες, ώστε να αξιοποιηθεί καλύτερα το αρωματικό δυναμικό των δύο ποικιλιών. Έπειτα, η εκχύλιση συνεχίστηκε για ακόμα περίπου μία εβδομάδα σε θερμοκρασίες 15–20°C παράλληλα και με την αρχή της ζύμωσης. Μετά την αλκοολική ζύμωση, ακολούθησε η μηλογαλακτική ζύμωση και, τέλος, το κρασί ωρίμασε στη δεξαμενή με μικροοξυγόνωση για περίπου ενάμιση μήνα. Σε όλα τα στάδια της οινοποίησης, αξιοποιείται η φυσική ροή της βαρύτητας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Πορφυρό χρώμα με βιολετί ανταύγειες και έντονα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων (πετροκέρασου, βύσσινου) και βοτάνων που γλυκαίνουν με την επίδραση των αρωμάτων της μηλογαλακτικής ζύμωσης (κάστανο, φουντούκι, βανίλια, καραμέλα). Στο στόμα πλούσιο και στρογγυλό, με δροσερή γεύση, ευχάριστες μαλακές τανίνες και πικάντικες σάλτσες. Ιδανικός συνδυασμός για ψητά κρέατα, φτερωτό κυνήγι, ζυμαρικά με κόκκινες και πικάντικες σάλτσες, καθώς και λαδερά πιάτα της ελληνικής κουζίνας. Σερβίρεται δροσερό, σε θερμοκρασία 14-16°C.