



## μικρός βοριάς λευκός

### Τεχνικές πληροφορίες

#### Ποικιλία:

Sauvignon Blanc - Chardonnay

**Αμπελουργική ζώνη:** Πλαγιές Αιγιάλειας

**Κατηγορία:** ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας

**Τύπος:** Λευκός Ξηρός

**Εσοδεία:** 2025

**Αλκοόλ:** 12,5%

**Σάκχαρα:** <1 g/L

**Ολική οξύτητα:** 5,9 g/L

**pH:** 3,4

### Αμπελώνες

Οι σπουδαίες αυτές παγκόσμιες ποικιλίες 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 50hl/ha.

### Οινοποίηση

Χειρωνακτικός τρύγος σε μικρά τελάρα. Ο τρύγος πραγματοποιήθηκε από τέλη Αυγούστου μέχρι και 15 Σεπτέμβρη στα διαφορετικά υψόμετρα. 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 ποικιλιών. Στη συνέχεια παραλήφθηκε ο πρόρογος από το πιεστήριο και ακολούθησε στατική απολάσπωση και αργή ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (12–15°C).

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. Έντονα φρουτώδη αρώματα, εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων με νότες βοτανικές χαρακτηριστικές του Sauvignon Blanc (πράσινη πιπεριά, σπαράγγια). Στο στόμα γεμάτο, ισορροπημένο, με φρέσκια φρουτώδη οξύτητα και απολαυστική δροσερή επίγευση. Προσφέρεται ως απεριτίφ 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.