

Λαγόρθι

Τεχνικές Πληροφορίες

Ποικιλία: 100% Λαγόρθι	Τύπος: Λευκός ξηρός	Σάκχαρα: <1 g/L
Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας	Εσοδεία: 2022	Ολική Οξύτητα: 5,1 g/L
Κατάταξη: ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας	Αλκοόλ: 11,0%	pH: 3,50

Αμπελώνες

Ξεχασμένη αυτόχθονη ποικιλία των Καλαβρύτων, που αναβίωσε το οινοποιείο μας τη δεκαετία του '90. Καλλιεργείται σε βιολογικό αμπελώνα στα 800 μ. υψόμετρο στην τοποθεσία Κούτσουρα. 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 2022 πραγματοποιήθηκε στις αρχές Οκτώβρη σε εξαιρετικές κλιματολογικές συνθήκες. Τα σταφύλια έφτασαν στο οινοποιείο υγιή και σε άριστη ωριμότητα. Μετά από εκκράγιση, τα σταφύλια μεταφέρθηκαν σε οινοποιητή όπου ακολούθησε αλκοολική ζύμωση μαζί με τα στέμφυλα για περίπου 25 μέρες σε χαμηλές θερμοκρασίες (13–17°C). Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί ωρίμασε με τις οινολάσπες του και batonnage 50% στη δεξαμενή και 50% σε πήλινους αμφορείς 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.

Tasting notes

Ένα κρυστάλλινο λευκό κρασί, ανάλαφρο και κομψό, που συνδυάζει τον έντονο ορυκτό χαρακτήρα με νότες εσπεριδοειδών, ώριμου αχλαδιού, ελληνικών αγριοβότανων και φρεσκοκομμένου σανού. Ιδανικό κρασί για συνοδεία ανατολικής κουζίνας, φαλάφελ και χούμους, τηγανητά ψάρια, ζυμαρικά με θαλασσινά. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10–12°C.