

Cuvée des fleurs

Ποικιλίες

Το ορεινό Sauvignon blanc, ο Ροδίτης και το Cabernet Sauvignon των Πλαγιών της Αιγιαλείας

Περιοχή καλλιέργειας

Τρεις επιλεγμένοι ορεινοί αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιαλείας – ένας ανά ποικιλία – στα 900 μέτρα υψόμετρο. Το αμπελοτόπι με το Sauvignon blanc βρίσκεται στην κεντρική Αιγιαλία, έχει βόρεια έκθεση και έδαφος με υψηλότερο pH καθώς και ένα επιφανειακό στρώμα ερυθρού πηλού πάνω από την άμμο. Στην ανατολική Αιγιαλία βρίσκεται ο αμπελώνας του Ροδίτη. Έχει βόρεια-βορειοδυτική έκθεση και το έδαφος του είναι λευκός πηλός στα πρώτα στρώματα που συνεχίζει με άμμο. Το αμπελοτόπι του Cabernet Sauvignon έχει βόρεια-βορειοανατολική έκθεση, μέτριο περιεχόμενο σε ασβέστιο και λευκό πηλό πάνω από την άμμο.

Κατηγορία

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.)
Πλαγιές Αιγιαλείας

Οινοποίηση

Η επιλογή των τριών ποικιλιών από τα τρία διαφορετικά αμπελοτόπια οδηγεί σε σταφύλια τα οποία έχουν την στιγμή του τρύγου διαφορετικά επίπεδα ωρίμανσης. Ο Ροδίτης την στιγμή που επιλέγεται για την δημιουργία του κρασιού είναι ανώριμος, το Sauvignon blanc ακριβώς στην τεχνολογική του ωρίμανση και το Cabernet Sauvignon υπερώριμο.



6 φιάλες/κιβώτιο



77 κιβώτια/παλέτα



Η συγκεκριμένη οινολογική απόφαση έγινε με στόχο να μπορέσουμε να πάρουμε από τον κάθε διαφορετικό βαθμό ωρίμανσης της κάθε ποικιλίας διαφορετικά χαρακτηριστικά στο τελικό κρασί.

Έτσι, από τον άγουρο Ροδίτη παίρνουμε πλούσιο άρωμα και έντονη οξύτητα, από το Sauvignon blanc τον πλούσιο ποικιλιακό χαρακτήρα και το γευστικό του άρωμα.

Ενώ, από το Cabernet Sauvignon, το χρώμα, το ώριμο ποικιλιακό του άρωμα και ώριμες τανίνες που θα δώσουν όγκο στο τελικό κρασί.

Τα σταφύλια και των τριών ποικιλιών μετά τον τρύγο παγώνουν για 24 ώρες στους 8°C και μετά η σταφυλομάζα οδηγείται σε δεξαμενή όπου παραμένει για εκχύλιση για 48 ώρες στην ίδια θερμοκρασία. Μετά τις 48 ώρες διαχωρίζεται ο μούστος χωρίς πίεση και ζυμώνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες έως 15°C. Εμφιαλώνεται χωρίς επιπλέον κολλάρισμα, φρέσκο.

Προσωπικότητα

Ένα σύγχρονο ροζέ κρασί με χρώμα ανοικτό σωμών με πορτοκαλί ανταύγειες. Αρωματικά εμφανίζει ένα μοναδικό συνδυασμό από τα χαρακτηριστικά των τριών ποικιλιών και των τριών επιπέδων ωρίμανσης. Το άγουρο κίτρινο άρωμα των εσπεριδοειδών και του πράσινου μήλου ανήκει στον Ροδίτη, ο πλούσιος χαρακτήρας εξωτικών φρούτων, πράσινης πιπεριάς και σπαραγγιού ανήκει στο Sauvignon blanc ενώ τα κόκκινα φρούτα και η πικάντικη κόκκινη πιπεριά ανήκει στο Cabernet Sauvignon. Στο στόμα εμφανίζεται έντονα λιπαρό και με ισχυρό όγκο, σφικτή και ισχυρή δομή και με μια έντονη οξύτητα που λιώνει μέσα στον γεμάτο του όγκο καθιστώντας το ένα εξαιρετικά γαστρονομικό ροζέ κρασί. Συνοδεύει ιδανικά ψητά κρέατα και πουλερικά, λαδερά, στιφάδο, ζυμαρικά ή λιπαρά ψάρια με ανοιχτόχρωμες σάλτσες, πίτσα με αλλαντικά και επίσης, ποικιλία από μαλακά κίτρινα τυριά. Απολαύστε το στους 16°C.

Περιεχόμενο: 750ml



6 φιάλες/κιβώτιο



77 κιβώτια/παλέτα