



“VORIAS & HELIOS”

Orange Roditis 2022

ΠΓΕ ΗΛΕΙΑ | PGI ILIA

Βιολογικός Οίνος | Organic Wine

Κατηγορία: ORANGE - φυσικός οίνος

Ποικιλία: Ροδίτης

Αμπελώνας: Αυτόρριζοι αμπελώνες Σκιλλουντία και Γραϊκά Ολυμπίας του Δήμου Ανδρίτσαινας-Κρεστένων, στο Νομό Ηλείας

Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αμμοαργιλώδες

Ηλικία φυτών (μέσος όρος): 35 έτη

Οινοποίηση: Οίνος χαμηλής παρέμβασης χωρίς πρόσθετα οινολογικά υλικά και ζύμωση με αυτόχθονες ζυμομήκυτες.

Στα σταφύλια γίνεται αποβοστρύκωση και συμπαραμονή χυμού-φλοιού για 12 ημέρες σε ανοιχτό δοχείο (μέθοδος κλασσικής ερυθράς οινοποίησης) με περιοδικές εμβαπίσεις του φλοιού (pigeage).

Η σταφυλομαζα πιέζεται ελαφρά σε πνευματικό πιεστήριο και ο οίνος συνεχίζει να ζυμώνει σε ανοξειδωτή δεξαμενή.

Ο οίνος παραμένει σε πολύμηνη επαφή με τις οινολάσπες και εμφιαλώνεται αφιλτράριστος.

Αλκοολικός τίτλος: 13.5 %

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό οξύ): 5.3 g/L οξύτητα

Ολικό Θειώδες (mg/l): 28 mg/l

pH: 3.65

Ολικά Σάκχαρα: 2,4 g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κεχριμπαρέο λόγω της επαφής με τις φλούδες για 12 ημέρες, ιδιαίτερα ανθικό με νότες ξηρών καρπών και αγριων βοτάνων, αρώματα μαγιάς μπίρας, ψημένου ψωμιού. Το στόμα είναι γεμάτο, ελαφρά τανικό, θυμίζει χυμούς φρούτων όπως γκρεϊπφρουτ, ενώ το εγκλωβισμένο διοξείδιο του άνθρακα από την αργή ζύμωση πολλών μηνών ισορροπεί το αλκοόλ και αποδίδει ισχύ και ενέργεια. Η επίγευση είναι μακρά κι έντονα αρωματική.

Category: Natural - Orange Wine

Grape Variety: Roditis

Vineyard: Own-rooted vineyards from Skillountia and Greka Olympias In Municipality of Andritsena-Krestenon, in Ilia.

The selection of the grapes is made under the criteria of: position, orientation climatic conditions and soil texture.

Predominant type of soil: Sandy Clay

Age of Vines: 35 years

Vinification: This wine is a wild fermentation's product with low intervention, without any additional oenological materials. Roditis grapes are destemmed and the marc remains with the juice in an open tank for 12 days (classical red vinification) with periodic pigeage. The marcs are slightly pressed in a pneumatic press and the wine continues to ferment in a stainless steel tank. The wine remains in contact with its fine lees for 4 months and is bottled unfiltered

Alcohol: 13.5%

Acidity: 5.3 g tartaric acid / L

Total SO2 (mg/l): 18 mg/l

pH: 3.65

Residual sugars: 2,4 g/l

Tasting notes: Amber color due to the contact with the marcs for 12 days. Floral aromas with notes of nuts and wild herbs, aromas of beer yeast and brioche. The mouth is full, slightly tannical, reminiscent of fruit such as grapefruit while of trapped carbon dioxide from the slow fermentation balances the alcohol and showcases intensity and vivacity.

The aftertaste is long, with intense aromatic duration.