

ΕΝΟΤΡΙΑ ΡΟΖΕ
ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ



Ποικιλιακή σύνθεση : Κοτσιφάλι 60% - Syrah 40%

Τύπος : Ροζέ Ξηρός

Κατηγορία : Π.Γ.Ε Κρήτη (Δάφνες)

Αλκοόλ : 14%

Εσοδεία : 2013

Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβίρισματος : 9 – 10 °C

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Από τον εκπληκτικό αμπελώνα της Κρήτης, στις Δάφνες και σε υψόμετρο 350 μέτρων, βρίσκεται ο αμπελώνας των 82 στρεμμάτων, φυτεμένος μεταξύ άλλων ποικιλιών με Κοτσιφάλι και Syrah, από όπου παράγεται ο ΕΝΟΤΡΙΑ ΡΟΖΕ. Η οινοποίησή του γίνεται με τη μέθοδο του skin contact χωριστά για την κάθε ποικιλία. Με παραμονή δηλαδή του φλοιού με τη σάρκα για κάποιο διάστημα, ώστε να δώσει περισσότερο αρωματικό στοιχείο. Στη συνέχεια γίνεται η ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε θερμοκρασία 18°C.

ΟΨΗ

Ζωηρό ροδί χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες και απαλό ροζ τελείωμα. Καλή ρευστότητα, λίγα κομψά δάκρυα και κρυστάλλινη λαμπερότητα.

ΑΡΩΜΑ

Αρκετά αρωματικό σε ηρεμία, με αρώματα κόκκινων φρούτων (κεράσι), λουλουδιών (τριαντάφυλλο) και μια υποψίας λεβάντας. Με ανάδευση ο αρωματικός του όγκος εκρήγνυται. Φρούτα όπως κεράσι, φράουλα και ώριμη μπανάνα, βοτανολούλουδα και μια αίσθηση γλυκύτητας που σε παραπέμπει σε λουκούμι τριαντάφυλλο. Πολύ χαμηλά επίπεδα οξύτητας στη μύτη και ένας χαρακτήρας που εύκολα σε ξεγελάει πιστεύοντας πως το κρασί είναι τουλάχιστον ημίξηρο.

ΓΕΥΣΗ

Εντυπωσιακό στόμα, με την οξύτητά του να αρχίζει να κάνει την εμφάνισή της όσο ανεβαίνει η θερμοκρασία, αλλά να ισορροπεί θεαματικά με το αλκοόλ, που είναι σε δεύτερο πλάνο παρά τα 14% του αλκοολικού του βαθμού. Υπέροχη φρεσκάδα με μια μεταξένια υφή στο στόμα και κράτημα όλου του αρωματικού του πλούτου στη γεύση. Αδιόρατη αίσθηση τανίνης, που σε συνδυασμό με το πολύ φρέσκο σώμα του, σε κάνει να πιστεύεις πως σε δυο χρόνια θα είναι ένα άλλο, εξίσου ενδιαφέρον κρασί. Αρκετά μακρά φρουτώδη επίγευση με μια αίσθηση πικάντικου μπαχαρικού.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Λευκά κρέατα

Άπαχα ψάρια

Πίτσα

Σαλάτες

Παστίτσιο

Ζυμαρικά με απαλή κόκκινη σάλτσα

Μόνο του ως aperitif

ΕΥΡΟΣ ΤΙΜΗΣ

4,90 – 5,60

ΣΧΟΛΙΟ

Είχα την χαρά και την τύχη να δοκιμάσω το ΕΝΟΤΡΙΑ ΡΟΖΕ του 2013, κατευθείαν από το οινοποιείο του κ. Δουλουφάκη, λίγες μόνο μέρες –σχεδόν ώρες- από την εμφιάλωσή του και ειλικρινά πρόκειται για ένα πανέμορφο ροζέ. Απολαυστικότατο και γευστικότατο. Με τιμή στην αγορά, ορισμό του value for money, και με καβαλιέρο σε ένα μεγάλο ποσοστό συνταγών της ελληνικής κουζίνας, είναι μία εξαιρετικότατη πρόταση, ειδικά το καλοκαίρι. Απολαυστικό και ως aperitif. Εξάλλου η προσωπική μου άποψη είναι πως δεν υπάρχει ροζέ από τον ελληνικό αμπελώνα που να μην πίνεται σαν ένα δροσερό aperitif.

Βαγγέλης Κ. Μπελτζενίτης