



**TETRAMYTHOS**

Αμπελουργική-Οινοποιητική ΕΠΕ  
Άνω Διακοπτό, 250 03 GR  
Τηλ.: +30 26910 97 500  
email : [info@tetramythoswines.com](mailto:info@tetramythoswines.com)  
[www.tetramythoswines.com](http://www.tetramythoswines.com)

**TETRAMYTHOS**

Vinegrowing & Winemaking Ltd  
Ano Diakopto, 250 03 GR, Greece  
Τηλ.: +30 26910 97 500  
email : [info@tetramythoswines.com](mailto:info@tetramythoswines.com)  
[www.tetramythoswines.com](http://www.tetramythoswines.com)

# Τετράμυθος Ροδίτης

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «ΠΑΤΡΑ»

Λευκός Ξηρός, βιολογικός οίνος

Ο Ροδίτης, και συγκεκριμένα ο κλώνος «Αλεπού», ερυθρωπή ποικιλία, εδώ στην ορεινή Αιγιαλεία, εντός της ζώνης Π.Ο.Π. ΠΑΤΡΑ, βρίσκει την απόλυτη έκφραση της μέσω ενός ξεχωριστού οινοπέδιου. Τα αμπέλια ηλικίας 18-42 ετών, καλλιεργούνται βιολογικά σε πλαγιές με βόρειο προσανατολισμό σε υψόμετρα 600-850 μέτρων, σε ασβεστολιθικά εδάφη, επωφελούμενα από την θαλάσσια αύρα του Κορινθιακού. Η συγκομιδή ξεκινά τέλη Σεπτεμβρίου, αφού το φρούτο έχει φτάσει σε κατάλληλο επίπεδο ωριμότητας. Ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση, ήπια παρέμβαση με χαμηλά θειώδη, μόνο του πρόρωγου, σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση. Κατόπιν ακολουθεί αυθόρμητη μηλογαλακτική ζύμωση και φυσική σταθεροποίηση του κρασιού μέσα στις ανοξείδωτες δεξαμενές.

Το κρασί έχει λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου, μοσχολέμονου. Το στόμα είναι μέτριο προς γεμάτο με τη χαρακτηριστική φυσική οξύτητα της ποικιλίας να αναδεικνύει τα εσπεριδοειδή φρούτα και στο στόμα, ενώ έντονες είναι και οι νότες ορυκτότητας, δίνοντας χαρακτηριστική επίγευση. Καταναλώνεται φρέσκο, ενώ ταυτόχρονα επιδεικνύει αξιόλογο δυναμικό δεκαετούς και πλέον παλαίωσης. Συνδυάζεται με πληθώρα πιάτων της μεσογειακής κουζίνας, από σαλάτες και πίτες, τυριά, ψάρια τηγανητά ή στη σχάρα, ωμά όστρακα, μέχρι πιάτα με λευκά κρέατα. Σερβίρεται στους 10°C.

(12% vol)

