

# Roditis 2021

## Tetramythos



POP Patras, Peloponeso, Grécia



100% Roditis



12,14°GL | Açúcar Res:0,6g/L | Acidez:5,77g/L



3 meses em inox



Cor limão brilhante. Revela ao nariz flores cítricas, tangerina e acentos minerais. Na boca exibe médio corpo, equilibrado, dotado de frescor cativante e agradável final cítrico.



4 anos



Perfeito com mezes, as deliciosas entradinhas gregas: queijo feta com azeitonas, lula frita, flores de abobrinha recheadas com arroz, ovas curadas e batatas; peixes de mar grelhados.



Servir a 8°C.

## Outras informações

**Produtor:** Um dos mais empolgantes produtores de vinhos de terroir de toda a Grécia, a Tetramythos foi fundada em 1999, pelos irmãos Spanos e o genial enólogo Panagiotis Papagiannopoulos. Os vinhedos estão localizados nas encostas da Aigialeia, no norte do Peloponeso, e são cultivados organicamente, o que está em sintonia com a abordagem não-intervencionista na vinificação. Os vinhos possuem um estilo fresco e mineral, repletos de fruta suculenta e ervas mediterrânicas, marcados pela acidez do terroir de montanha. Seu Retsina, fermentado em ânforas, é considerado o melhor do Mundo, uma interpretação muito pura e original deste famoso estilo grego.

**Clima:** Padrão mediterrânico, moderado pela altitude, que pode chegar a 1050 metros, e pelos ventos frescos do Golfo de Corinto.

**Solo:** Solos originários de pedra calcária, com diferentes proporções e argila e pedra.

**Viticultura:** Videiras em vinhedos próprios na Aigialeia, norte do Peloponeso, com altitudes de 600 a 850 metros, condução em vaso. Viticultura orgânica certificada, videiras não irrigadas de 19 a 35 anos de idade.

**Vinificação:** Colheita manual, desengace e prensagem. Fermentação com leveduras selvagens (80%) e selecionadas, em inox, com temperatura controlada. Malolática espontânea, permanência de 3 meses em inox, estabilização, engarrafamento.