



ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

## Κτήμα Μιχαλάκη KYROS



**Ποικιλιακή Σύνθεση:** Sauvignon Blanc & Πλυστό

**Στυλ:** Λευκός ξηρός

**Γεωγραφική Ένδειξη:** Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηρακλείου

**Εσοδεία:** 2017

**Περιοχή:** Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

**Αμπελώνας:** Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

**Τρύγος Χειρωνακτικός:** Αρχές έως μέσα Αυγούστου για το Sauvignon Blanc και τέλη Αυγούστου για το Πλυστό.

**Αλκοολικός Τίτλος:** 13% by Vol.

**Οινοποίηση:** Ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία με στατική απολάσπωση και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες 14-16 °C. Μετά την ανάμειξη ακολουθεί ωρίμανση 4 μηνών σε καινούρια δρύινα βαρέλια με την τεχνική elevage sur lies.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:** Βαθύ Λεμονί με χρυσές ανταύγειες.

Μύτη πολύπλοκη και ευγενική, καραμελωμένο μήλο, αμύγδαλο, φουντούκι και tostada media.

Ευγενική ταννικότητα στο στόμα, πλούσιο καρύδι, φουντούκι και ροδάκινο.

**Αρμονία Γεύσεων:** Μοσχαράκι γάλακτος σε λευκές σάλτσες και μυρωδικά, ωμά θαλασσινά, πλούσια ριζότο και λιπαρά τυριά.

**Σερβίρεται μεταξύ:** 12-13°C