



ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη ΑΤΑΡΑΧΟΣ Ροζέ



Ποικιλιακή Σύθεση: Μανδηλάρι, Μοσχάτο Σπίνας

Στυλ: Ροζέ ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηρακλείου.

Εσοδεία: 2019

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Αυγούστου το Μοσχάτο Σπίνας και μέσα Σεπτέμβρη το Μανδηλάρι.

Αλκοολικός Τίτλος: 12,3% by Vol.

Οινοποίηση: Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του αμπελώνα χαμηλής στρεμματικής παραγωγής.

Κλασική ροζέ οινοποίηση με μικρής διάρκειας συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία και ωρίμανση στις λεπτές οινοδόσπες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Λαμπερό ροζέ.

Σύνθετα αρώματα τριαντάφυλλο και μικρόραγων κόκκινων φρούτων, με το κεράσι να κυριαρχεί.

Κομψη τραγανή οξύτητα, βελούδινη αίσθηση λιπαρότητας με γεύση αγριοκέρασο στην επιμήκη επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Ψητά λευκά κρέατα, μακαρονάδες με βάση το κρέας, λευκά τυριά και φρούτα.

Σερβίζεται μεταξύ: 12-13°C