



ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη ΕΥΑΝΘΗΣ



Ποικιλιακή Σύθεση: Πλυτό, Βηλάννα, Sauvignon Blanc.

Στυλ: Λευκός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηρακλείου.

Εσοδεία: 2019

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Αυγούστου η Βηλάννα και το Πλυτό, αρχές με μέσα Αυγούστου το Sauvignon Blanc.

Αλκοολικός Τίτλος: 12.5% by Vol.

Οινοποίηση: Ξεχωριστή οινοποίηση για το κάθε αμπελοτεμάχιο. Κρυσεκχύλιση 6 ωρών.

Επιλογή του μούστου που βγαίνει με ελεύθερη ροή (μέχρι 0,2 bar). Οινοποίηση με στατική απολάσπωση, σε χαμηλή θερμοκρασία για όλη τη διάρκεια της ζύμωσης (14°C).

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Λευκοκίτρινο χρώμα με ανοιχτές πράσινες ανταύγειες.

Υπέροχα φρουτώδη αρώματα ακτινίδιο, γκρέιπφρουτ και ροδάκινο με λεμονάτο χαρακτήρα και μοσχολέμονο.

Πολύπλοκη γεύση με ισορροπημένη οξύτητα, με γεύσεις μάνγκο και αβοκάντο.

Αρμονία Γεύσεων: Θαλασσινοί μεζέδες, πουλερικά, λεμονάτα λευκά κρέατα και Μεσογειακές μακαρονάδες.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C