



Κ Τ Η Μ Α ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη KYROS



Ποικιλιακή Σύθεση: Sauvignon Blanc & Πλυτό

Στυλ: Λευκός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

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 Πλυτό.

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