



Κτήμα Μιχαλάκη ΑΦΡΩΔΗΣ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ

Ποικιλιακή Σύθεση: Μοσχάτο Σπίνας

Στυλ: Αφρώδης Ξηρός Λευκός Οίνος

Εσοδεία: 2019

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Αυγούστου.

Αλκοολικός Τίτλος: 13% by Vol.

Οινοποίηση / Ωρίμανση: Για την παραγωγή του οίνου βάσης γίνεται προσεκτική επιλογή των σταφυλιών.

Ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα για 2 έως 3 ώρες σε θερμοκρασία 4-6°C, ακολουθεί πίεση, επιλογή του πρόρωγου και η πρώτη αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτους οινοποιητές και ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες (13-16°C). Στη συνέχεια, μετά την πάροδο μερικών μηνών με αναδεύσεις σε φίνες οινολάσπες, ο οίνος οδηγείται για τη δεύτερη αλκοολική ζύμωση, μετά την προσθήκη του λικέρ και των επιλεγμένων ζυμομυκήτων, σε αυτόκλειστες ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας κατά την οποία δημιουργούνται οι φυσαλίδες. Η αλκοολική ζύμωση διαρκεί περίπου 30 ημέρες και ακολουθεί η περίοδος της ωρίμανσης για 3 μήνες. Η διαδικασία ολοκληρώνεται με την εμφιάλωση σε ισοβαρικό γεμιστικό στους 0°C.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Ανοιχτό αχυροκίτρινο χρώμα. Φρέσκα Μοσχάτα αρώματα, με ανθικές νότες, αχλάδι και κόκκινο μήλο. Μέτριο σώμα, αρμονικό στο στόμα με διαρκή αίσθηση φρεσκάδας και ευγενή αφρισμό. Κομψή ισορροπία μεταξύ ορυκτότητας και οξύτητας.

Αρμονία Γεύσεων: Ιδανικό για ολόκληρο το γεύμα ή στην κατάληξη ενός γεύματος με φρέσκα και κρεμώδη τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 7-10°C