



ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη Ασύρτικο



Ποικιλιακή Σύθεση: Ασύρτικο

Στυλ: Λευκός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2020

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Σεπτεμβρίου

Αλκοολικός Τίτλος: 12% by Vol.

Οινοποίηση: Μετά από προσεκτική επιλογή, τα σταφύλια οδηγούνται σε σύγχρονα πνευματικά πιεστήρια από τα οποία μετά από μια σύντομη συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα (1-2 ώρες στους 8°C), επιλέγεται ο μούστος ελεύθερης ροής και μικρής πίεσης. Μετά τη στατική απολάσπωση, ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει στις φίνες λεπτές οινολάσπες του για 2 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Μέτριο λεμονί χρώμα.

Πλούσιος ορυκτός χαρακτήρας, αρώματα πράσινων φρούτων, αχλάδι, φιρίκι και λευκόσαρκο ροδάκινο.

Χαρακτηριστική επίμονη οξύτητα με γεύσεις γκρέιφρουτ, τζίντζερ και μέντα.

Αρμονία Γεύσεων: Τηγανιτά θαλασσινά, λιπαρά ψάρια, οστρακοειδή, φρικασέ λευκών κρεάτων και ώριμα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C