



ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη Κοτσιφάλι



Ποικιλιακή Σύσταση: Κοτσιφάλι

Στυλ: Ερυθρός Ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2017

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 12.5% by Vol.

Οινοποίηση: Κλασσική ερυθρή οινοποίηση σε χαμηλή θερμοκρασία στην αρχή της εκχύλισης και με πολλές διαβροχές κατά τη διάρκεια της. Διάρκεια συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα για περίπου 15 ημέρες. Μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση σε βαρέλια Γαλλικής και Αμερικάνικης δρυός για 6 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό με καστανές ανταύγειες.

Αρώματα από αποξηραμένο σύκο και δαμάσκηνο, φύλλα ντομάτας και καβουρδισμένων ξηρών καρπών.

Μέτριας ταννικότητας λιπαρό στόμα με γεύσεις ψημένων φρούτων, βανίλια, κακάο και καφέ.

Αρμονία Γεύσεων: Αρνί οφτό, κοκκινιστά κρέατα κατσαρόλας και κίτρινα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C