



ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

LATO Ερυθρός

Στυλ: Ερυθρός ξηρός

Αλκοολικός Τίτλος: 11% by Vol.

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση με συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα για 15-20 ημέρες σε ανοξείδωτους οινοποιητές. Κατά τη διάρκεια της συμπαραμονής εξελίσσεται και η αλκοολική ζύμωση του προϊόντος σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες (17-23°C).

Χρώμα: Πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες.

Μύτη/Στόμα: Έντονα αρώματα καραμελωμένων κόκκινων φρούτων και ψημένο κυδώνι. Γεύσεις από γλυκό του κουταλιού σταφύλι, βύσσινο και δέρμα. Ισορροπημένο με ήπιες ταννίνες και αξέχαστη επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Κρεατικά με κόκκινες σάλτσες, Μεσογειακή κουζίνα και ώριμα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C

