ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

M³ Ερυθρός

Ποικιλιακή Σύνθεση: Μανδηλάρι, Merlot, Μοσχάτο
Στυλ: Ερυθρός ξηρός
Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Αυγούστου έως μέσα Σεπτεμβρίου.
Αλκοολικός Τίτλος: 12% by Vol.
Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία ξεχωριστά σε ανοξείδωτους οινοποιητές και αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες (17-23°C).
Χρώμα: Ρουμπινί.
Μύτη: Άρωμα τριαντάφυλλο και σταφύλι αρμονικά συνδυασμένα με ώριμο κεράσι, φραγκοστάφυλο και ροζ πιπέρι.
Στόμα: Στρογγυλό στο στόμα, ευχάριστο, με μακρά επίγευση.
Αρμονία Γεύσεων: Μπάρμπεκιου κρεάτων, τσιγαριαστό αρνί και ώριμα τυριά.
Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C