



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη Δαφνί



Ποικιλιακή Σύνθεση: Δαφνί

Στυλ: Λευκός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2024

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου

Αλκοολικός Τίτλος: 12% by Vol.

Οινοποίηση: Σύγχρονη τεχνολογική οινοποίηση με τη μέθοδο της κρυοεκχύλισης στους 4°C για 3 με 5 ώρες. Το κρασί παραμένει σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωριμάζει στις λεπτές οινοθήσες για 2 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Ωχρό λεμονί με πράσινες ανταύγειες.

Πολύπλοκα αρώματα βοτάνων, πράσινο τσάι του βουνού, νότες αρισμαρί, χαμομήλι και ανθικές νότες. Μεταξένια οξύτητα με φίνα αρώματα λουλουδιών και βοτάνων με τη δάφνη να κυριαρχεί στο στόμα. Μακρά ευχάριστη επίγευση με νότες ορυκτότητας.

Αρμονία Γεύσεων: Ιδανικό με θαλασσινά, ελαφριά ψητά κρέατα, όσπρια και κρητικές σαλάτες.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C