



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Κτήμα Μιχαλάκη Gold Cuvée Λευκός

Ποικιλιακή Σύμβαση: Μοσχάτο Σπίνας 50%, Βιδιανό 40%, Chardonnay 10%

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: Μοσχάτο Σπίνας αρχές Αυγούστου, Βιδιανό τέλη Αυγούστου και Chardonnay μέσα Αυγούστου.

Αλκοολικός Τίτλος: 13% by Vol.

Οινοποίηση: Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών και ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία. Ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα για 2 έως 3 ώρες σε θερμοκρασία 4-6°C για την εξαγωγή των αρωμάτων. Ακολουθεί πίεση, επιλογή του πρόρωγου και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (13-16°C). Το κρασί παραμένει σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας και ωριμάζει με τις λεπτές οινοθήσες για 2 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Ανοιχτό λεμονί χρώμα. Πολύπλοκα τερπενικά αρώματα, περγαμόντο, έντονα μοσχάτα αρώματα, τριαντάφυλλο και άνθη γιασεμί. Πληθωρικό, τερπενικά αρώματα, φλούδα γλυκού πορτοκάλι με εντυπωσιακή επίμονη επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Θαλασσινά, ελαφριά ψάρια, οστρακοειδή, φρικασέ λευκών κρεάτων και κατσικίσια τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C