



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Μ³ Ερυθρός



Ποικιλιακή Σύθεση: 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, τσιγαριστό αρνί και ώριμα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C