



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Κτήμα Μιχαλάκη Πλυτό

Ποικιλιακή Σύμβαση: Πλυτό

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: Τέλος Αυγούστου

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5% by Vol.

Οινοποίηση: Σύγχρονη τεχνολογική οινοποίηση με τη μέθοδο της κρυοεκχύλισης στους 4°C για 3 με 4 ώρες. Η ζύμωση γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες 14°C.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Καθαρό, λευκοκίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες. Ευχάριστα πολύπλοκα αρώματα από λευκόσαρκο ροδάκινο, αχλάδι και κόκκινο μήλο. Βοτανικά αρώματα από λιβάνι και τίλιο. Εκπληκτική φρεσκάδα στο στόμα με αρώματα κολοκύθας, φλούδας από γλυκό πορτοκάλι και απαλή επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Ψάρι και λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες, αρωματικές σαλάτες και πίτες.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C