



K T H M A
MIXALAKH

Thèse 01 Limited Edition

Ποικιλιακή Σύμβαση: Βιδιανό 70%, Μοσχάτο Σπίνας 30%

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: Βιδιανό τέλη Αυγούστου και Μοσχάτο Σπίνας αρχές Αυγούστου

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5% by Vol.

Γευσιγνωσία: Μέτριο λεμονί με πράσινες ανταύγειες. Μέτριας προς υψηλής αρωματικής έντασης, με τον ανθικό χαρακτήρα από το Μοσχάτο να συμμετέχει διακριτικά, με το άρωμα γαρδένιας και τα άνθη εσπεριδοειδών να είναι στο προσκήνιο. Ο χαρακτήρας του Βιδιανού δίνει ένα φρέσκο ζουμερό χαρακτήρα ροδάκινου και άγουρου βερίκοκου κυρίως στο στόμα, όπως επίσης και μια λιπαρή δομή και βουτυράτες νότες. Είναι ξηρό με ισορροπημένη οξύτητα, μέτριο σώμα και έντονα φρουτώδη επίγευση. Ένα κρασί περιορισμένης παραγωγής, σε μόλις 5.000 φιάλες.

Αρμονία: Η λιπαρότητα του στόματος θα το έκανε ιδανικό ταίρι δίπλη σε ψάρια όπως το λαβράκι ή τσιπούρα, μαριναρισμένα με εσπεριδοειδή, πυρηνόκαρπα ή τροπικά φρούτα. Εναλλακτικά θα ήταν ωραίο ταίριασμα με λαχανοντολμάδες ή με κάποιο φρέσκο τυρί όπως το βοδάκι Άνδρου.

Σερβίρεται: Δοκιμάστε το δροσερό, στους 6-8 °C σε ποτήρι λευκού κρασιού όπως του Riesling / S. uvignon Blanc

Δυναμική παλαίωσης: Πίνετε τώρα και για τα επόμενα 1-2 έτη.

