



K T H M A
MIXALAKI

Thèse 11 Limited Edition



Ποικιλιακή Σύμβαση: Κατσιφάρι 50%, Syrah 20%, Grenache Noir 30%

Στυλ: Ροζέ ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2024

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 13% by Vol.

Γευσιγνωσία: Χρώμα απαλό ροζέ κοραλί με ροζ ανταύγειες. Μέτρια προς υψηλή αρωματική ένταση στη μύτη με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως κερασιού, φράουλας και κράνου, καθώς και εσπεριδοειδών με κυρίαρχο το γκρέιπφρουτ. Ζωηρός ανθικός και βοτανικός χαρακτήρας όπου ξεχωρίζουν αρώματα γιασεμιού, δενδρολίβανου, θυμαριού, και φύλλων τομάτας και σέλιερι. Στο στόμα είναι ξηρό, το αλκοόλ είναι ισορροπημένο, η οξύτητα είναι τονισμένη, με μέτριο σώμα και μπαχαρένια επίγευση.

Αρμονία: Συνδυάζεται με καλοκαιρινά φαγητά, όπως φασολάκια και γεμιστά, vegan πιάτα, όπως κοκκινιστή μελιτζάνα γεμιστή με μανιτάρια, και ψάρια με κόκκινη σάρκα, όπως φιλέτο τόνου μέτρια ψημένο ή ψητό φιλέτο σοθόμου με δροσερή σαλάτα από πράσινα φασολάκια.

Σερβίρεται: 8°C

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