



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Κτήμα Μιχαλάκη Kyros Λευκός

Ποικιλιακή Σύμβαση: Ασύρτικο, Βιδιανό

Στυλ: Λευκός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Κρήτη

Εσοδεία: 2024

Περιοχή: Παρθένη, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 450-480 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Σεπτεμβρίου για το Βιδιανό και μέσα Σεπτεμβρίου για το Ασύρτικο.

Αλκοολικός Τίτλος: 13,5% by Vol

Οινοποίηση: Τα σταφύλια διατηρούνται σε ψυχωμένη αίθουσα για 24 ώρες. Έπειτα η πίεση γίνεται προσεκτικά στους 7-8°C δοκιμάζοντας και μετρώντας το pH σε κάθε βήμα· μόνο ο πρασινο-κίτρινος χυμός, πλούσιος αλβή χωρίς ταννίνες, χρησιμοποιείται για το cuvée. Οι οίνοι ζυμώνονται σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας μέχρι τη μέση της ζύμωσης και στη συνέχεια μεταφέρονται σε μικρά δρύινα barriques χωρητικότητας 200 λίτρων για να ολοκληρωθεί η ζύμωση. Τα κρασιά διενεργούν τη μηλογαλακτική ζύμωση στα βαρέλια και έπειτα αναδεύονται απαλά για τους επόμενους 7-8 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Χρυσοκίτρινο χρώμα. Πλούσιο σε φρούτα, μπανάνα, μάνγκο, κίτρινο ροδάκινο, κίτρινο μήλο, με όμορφες νότες βανίλιας, κόκκων καφέ και ελαφρύ καραμέλι. Πολύ πλούσιο στο στόμα, βαθύ και απαλό, με πολύ μεγάλη επίγευση όπου επανέρχονται οι ίδιες νότες του βαρελιού, ισορροπημένες με τη γεύση των φρούτων και την ευχάριστη οξύτητα. Πληθωρικό με μακρά επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Πλούσια πιάτα με κρεμώδεις σάλτσες, εκλεκτάμανιτάρια, rôtés και πλούσια θαλασσινά όπως αστακός.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C