



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη Kyros Λευκός



Ποικιλιακή Σύνθεση: Μοσχάτο Σπίνας

Στυλ: Λευκός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Κρήτη

Εσοδεία: 2024

Περιοχή: Παρθέني, Ηρακλείου Κρήτης

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

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 14% 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 πράσινο-κίτρινος χυμός, πλούσιος αλλιά χωρίς ταννίνες, χρησιμοποιείται για το cuvée. Αλκοολική ζύμωση στους 15°C, για να διατηρηθούν τα ανθικά και φρέσκα αρώματα. Ο οίνος ωριμάζει, χωρίς μηλογαλακτική ζύμωση, σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας σε κατάσταση ηρεμίας για 8 μήνες, αναδεύοντας απαλά όσο το δυνατόν λιγότερο.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Χρυσοκίτρινο χρώμα. Εκρηκτικό μπουκέτο λουλουδιών και φρούτων. Άνθη πορτοκαλιάς, περγαμόντο, πλούσιο σε εσπεριδοειδή αρώματα όπως πορτοκάλι, μανταρίνι και βερίκοκο, μεσογειακά βότανα όπως θυμάρι και νότες μέντας. Ένα άψογο κρασί που αποκαλύπτει πολυάριθμα επίπεδα γεύσεων και μεστή ζωνηρή επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Ceviche, foie gras και καπνιστά ψάρια, λευκά κρέατα με μυρωδικά και κατσικίσια τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C