



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Κτήμα Μιχαλάκη Kyros Ερυθρός

Ποικιλιακή Σύθεση: Syrah-Κοτσιφαλι-Μανδηλάρι

Στυλ: Ερυθρός Ήνός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2023

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

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

Τρύγος Χειρωνακτικός: Μέσα Σεπτέμβρη το Κοτσιφάλι και τέλος Σεπτέμβρη για το Syrah και το Μανδηλάρι.

Αλκοολικός Τίτλος: 14% by Vol

Οινοποίηση: Τα σταφύλια διατηρούνται σε ψυχωμένη αίθουσα για 24 ώρες βοηθώντας στην αποδοστρύχωση των ραγών σε χαμηλή θερμοκρασία, χωρίς σύνθλιψη, αποφεύγοντας την έντονη εκχύλιση ταννινών. Το Syrah ζυμώνεται στους 25°C, με λίγες και απαλές χειροκίνητες διαβροχές. Μετά από 4 εβδομάδες, το κρασί ελεύθερης ροής λαμβάνεται από τον οινοποιητή, χωρίς πιέσεις. Έπειτα ο οίνος τοποθετείται σε δρύινα barriques 225 λίτρων (50% νέο και 50% 2ης χρήσης) για μηλογαλακτική ζύμωση και για παλαίωση 14 μηνών. Κατά τη διάρκεια της παλαίωσης, το κρασί υποβάλλεται σε μεταγγίζεται κάθε 3-4 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Έντονη μύτη δαμάσκηνο, μούρων, ξηρό σύκο και μαύρο πιπέρι. Αρώματα μαύρης σοκολάτας και κόκκους καφέ. Πικάντικο γαρύφαλλο, κανέλα και νότες ευκαλύπτου. Το στόμα είναι κομψό, ευχάριστο, με έντονη επιστροφή αρωμάτων σοκολάτας και καφέ και μια υπέροχη στρογγυλή επίγευση μακράς διάρκειας.

Αρμονία Γεύσεων: Ribeye ή μοσχάρι με μπαχαρικά, κυνήγι και τυριά μακράς ωρίμανσης.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C