



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη Λιάτικο



Ποικιλιακή Σύσταση: Λιάτικο

Στυλ: Ερυθρός Ήρós

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

Αλκοολικός Τίτλος: 12% by Vol

Οινοποίηση: Ερυθρή οινοποίηση με κρυοεκχύλιση στους 10°C – 12°C για 24 ώρες.

Προσεκτική αποβοστρύχωση και ελαφρά έκθλιψη των ραγών με παραμονή 3 ημερών για ήπια εκχύλιση. Ακολουθεί διαχωρισμός των στεμφύλων σε ελαφριά πίεση 0,3bar και αλκοολική ζύμωση στους 22°C – 23°C τις 3 πρώτες ημέρες με συν εμβολιασμό μηλογαλακτικών βακτηρίων αμέσως μετά, με τις δύο ζυμώσεις να πραγματοποιούνται παράλληλα στους 25°C.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Λαμπερό κόκκινο-γκρενά. Εκφραστική μύτη, χαρακτηριστική της ποικιλίας, με αρώματα κόκκινων φρούτων και δευτερογενή αρώματα μπαχαρικών. Στο στόμα φιλικό και αρμονικό με μαλακές ταννίνες ενσωματώνοντας ελαφρώς τα κόκκινα φρούτα με τις μπαχαρένιες νότες κανέλας και γαρύφαλλο.

Αρμονία Γεύσεων: Μεσογειακή κουζίνα, πουλερικά και κρέατα με μπαχαρικά και παλαιωμένα σκληρά τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C