



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Κτήμα Μιχαλάκη Ασύρτικο

Ποικιλιακή Σύμβαση: Ασύρτικο

Στυλ: Λευκός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Κρήτη

Εσοδεία: 2024

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Σεπτεμβρίου

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5% by Vol.

Οινοποίηση: Μετά από προσεκτική επιλογή, τα σταφύλια οδηγούνται σε σύγχρονα πνευματικά πιεστήρια από τα οποία μετά από μια σύντομη συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα (1-2 ώρες στους 8°C), επιλέγεται ο μούστος ελεύθερης ροής και μικρής πίεσης. Μετά τη στατική αποηλάσωση, ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει στις φίνες λεπτές οινοθήσες του για 2 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Μέτριο λεμονί χρώμα. Πλούσιος ορυκτός χαρακτήρας, αρώματα πράσινων φρούτων, αχλάδι, φιρίκι και λευκόσαρκο ροδάκινο. Χαρακτηριστική επίμονη οξύτητα με γεύσεις γκρέιπφρουτ, τζιντζερ και μέντα.

Αρμονία Γεύσεων: Τηγανιτά θαλασσινά, λιπαρά ψάρια, οστρακοειδή, φρικασέ λευκών κρεάτων και ώριμα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C