



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Κτήμα Μιχαλάκη Μανδηλάρι

Ποικιλιακή Σύθεση: Μανδηλάρι

Στυλ: Ερυθρός Ήνός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2022

Περιοχή: Παρθέني, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Μέσα Σεπτέμβρη

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5 % by Vol

Οινοποίηση: Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του αμπελώνα χαμηλής στρεμματικής παραγωγής. Κλασσική ερυθρή οινοποίηση με συχνές μικρού όγκου διαβροχές και θερμοκρασία ζύμωσης 18°C. Μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Βαθύ ερυθρό χρώμα με πορφυρές ανταύγειες.

Αρώματα κόκκινων φρούτων, μαύρο πιπέρι, πάπρικα, παρουσία δέρματος και καπνού.

Ένα γεμάτο, ταννικό κρασί στο στόμα, με πολυπλοκότητα στη γεύση και μακρά επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Κυνήγι με πλούσιες σάλτσες και κόκκινα πικάντικα κρέατα.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C