



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Κτήμα Μιχαλάκη Βηλάνα

Ποικιλιακή Σύμβαση: Βηλάνα

Στυλ: Λευκός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2024

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Αυγούστου

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5% by Vol.

Οινοποίηση: Εφαρμόζεται η μέθοδος της κρυοεκχύλισης για 2 με 4 ώρες στους 4°C.

Ακολουθεί πίεση σε πνευματικά πιεστήρια, απολάσπωση και ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας (13-16°C) διάρκειας 20 ημερών.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Λεμονί με πράσινες ανταύγειες.

Πράσινο μήλο, αρώματα εσπεριδοειδών με νότες λουλουδιών και κηρήθρα μελιού.

Τραγανή οξύτητα που συνδυάζεται με το λεμονάτο χαρακτήρα, αίσθηση λευκού σπαραγγιού και βοτάνων. Ισορροπημένη και δροσερή επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Τηγανιτά ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες και δροσερές σαλάτες.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C