



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Κτήμα Μιχαλάκη Gold Cuvée Ερυθρός

Ποικιλιακή Σύμβαση: Syrah 60%, Μανδηλάρι 40%

Στυλ: Ερυθρός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2023

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Syrah τέλη Αυγούστου και Μανδηλάρι μέσα Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 13,5% 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 κόκκινο χρώμα. Αρώματα βύσσινο, φραγκοστάφυλο και αγριοκέρασο που ακολουθούν στο στόμα. Βελούδινη αίσθηση λιπαρότητας με πολυπηλοκότητα στη γεύση, εντυπωσιακή και μακρά επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Οφτό αρνί, παϊδάκια, κόκκινα κρέατα με πικάντικες σάλτσες.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C