



Κ Τ Η Μ Α  
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



## Κτήμα Μιχαλάκη Gold Cuvée Λευκός

**Ποικιλιακή Σύμβαση:** Μοσχάτο Σπίνας 50%, Βιδιανό 40%, Chardonnay 10%

**Στυλ:** Λευκός ξηρός

**Γεωγραφική Ένδειξη:** Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

**Εσοδεία:** 2025

**Περιοχή:** Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

**Αμπελώνας:** Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

**Τρύγος Χειρωνακτικός:** Μοσχάτο Σπίνας αρχές Αυγούστου, Βιδιανό τέλη Αυγούστου και Chardonnay μέσα Αυγούστου.

**Αλκοολικός Τίτλος:** 13% by Vol.

**Οινοποίηση:** Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών και ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία. Ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα για 2 έως 3 ώρες σε θερμοκρασία 4-6°C για την εξαγωγή των αρωμάτων. Ακολουθεί πίεση, επιλογή του πρόρωγου και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (13-16°C). Το κρασί παραμένει σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας και ωριμάζει με τις λεπτές οινοθήσες για 2 μήνες.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:** Ανοιχτό λεμονί χρώμα. Πολύπλοκα τερπενικά αρώματα, περγαμόντο, έντονα μοσχάτα αρώματα, τριαντάφυλλο και άνθη γιασεμί. Πληθωρικό, τερπενικά αρώματα, φλούδα γλυκού πορτοκάλι με εντυπωσιακή επίμονη επίγευση.

**Αρμονία Γεύσεων:** Θαλασσινά, ελαφριά ψάρια, οστρακοειδή, φρικασέ λευκών κρεάτων και κασικίσια τυριά.

**Σερβίρεται μεταξύ:** 12-13°C