



MICHALAKIS  
E S T A T E



## Michalakis Estate Kyros Ροζέ

**Ποικιλιακή Σύνθεση:** Κοτσιφαρή-Grenache

**Στυλ:** Ροζέ ξηρός

**Γεωγραφική Ένδειξη:** Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Κρήτη

**Εσοδεία:** 2025

**Περιοχή:** Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

**Αμπελώνας:** Ορεινοί Αμπελώνες σε υψόμετρο 400 μέτρων

**Τρύγος Χειρωνακτικός:** Μέσα Σεπτέμβρη το Κοτσιφάρι και το Grenache.

**Αλκοολικός Τίτλος:** 14% by Vol

**Οινοποίηση:** Τα σταφύλια διατηρούνται σε ψυχωμένη αίθουσα για 24 ώρες. Έπειτα η πίεση γίνεται προσεκτικά στους 7-8°C δοκιμάζοντας και μετρώντας το pH σε κάθε βήμα· γι' αυτό το ιδιαίτερο συνθήκη λαμβάνεται μόνο ο ελαφρύς, φρέσκος αρωματικός και όξινος χυμός. Αλκοολική ζύμωση στους 15°C, για να διατηρηθούν τα ανθικά και φρουτώδη αρώματα. Ο οίνος ωριμάζει, χωρίς μηλογαλακτική ζύμωση, σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας σε κατάσταση ηρεμίας για 8 μήνες, αναδεύοντας απαλά όσο το δυνατόν λιγότερο.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:** Λαμπερό ανοιχτό ροζέ χρώμα με χρυσές ανταύγειες.

Μια έντονα αρωματική μύτη με κόκκινα μούρα, πινελίες ροδάκινου, βερίκοκου και κόκκινης σταφίδας. Ένα αρωματικό, κοψακευτικό κρασί με ιδανική ισορροπία, ζωνρό και φρουτώδες στον ουρανίσκο.

**Αρμονία Γεύσεων:** Ιδανικό με ταρτάρ από φρέσκα και καπνιστά ψάρια, σαλάτες με καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, λευκά κρέατα με μυρωδικά συνοδευόμενο από ψητά λαχανικά ρίζας και φρέσκα κρεμώδη τυριά.

**Σερβίρεται μεταξύ:** 10-12°C