



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη Μοσχάτο Σπίνας



Ποικιλιακή Σύμβαση: Μοσχάτο Σπίνας

Στυλ: Λευκός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Κρήτη

Εσοδεία: 2025

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Αυγούστου

Αλκοολικός Τίτλος: 13% by Vol.

Οινοποίηση: Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών. 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).

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Ωχροί λεμονί χρώμα. Ποθυσύνθετος χαρακτήρας με έντονα μοσχάτα αρώματα, τριαντάφυλλο, ανθέων γιασεμιού και λουλούδια. Φινετσάτα αρώματα που ακολουθούν στο στόμα με νύξεις ροζ γκρέιπφρουτ και βιολέτα. Ισορροπημένη οξύτητα και μεγάλης διάρκειας επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Ελαφριά κρέατα με γλυκές σάλτσες, πιάτα κρύας κουζίνας, ριζότο λαχανικών, θαλασσινά και σαλάτες.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C