



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Thèse 10 Limited Edition

Ποικιλιακή Σύμβαση: Ασύρτικο 40%, Βιδιανό 40%, Sauvignon Blanc 20%

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: Sauvignon Blanc αρχές έως μέσα Αυγούστου, Βιδιανό τέλη Αυγούστου και Ασύρτικο αρχές Σεπτεμβρίου

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5% by Vol.

Γευσιγνωσία: Χρώμα απαλό ηλεμονί με πράσινες ανταύγειες. Η ένταση στη μύτη είναι τονισμένη με αρώματα φρέσκου πράσινου μήλου, άγουρου αχλαδιού και ροδάκινου. Ζωηρό ανθικό στοιχείο, όπου κυριαρχούν αρώματα από φλούδες εσπεριδοειδών και γιασεμί, με νότες βασιλικού και mineral αίσθηση στην επίγευση. Στο στόμα είναι ξηρό με ισορροπημένο αλκοόλη, μέτρια προς υψηλή οξύτητα και μέτριο σώμα

Αρμονία: Συνδυάζεται με πολλή πιάτα, από παραδοσιακά ντοημαδάκια με γιαούρτι έως αγκινάρες φρικασέ.

Σερβίρεται: 8°C.

Δυναμική παλαίωση: Πίνεται τώρα και για τα επόμενα 1-3 έτη.