



Κ Τ Η Μ Α  
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

## Ασύρτικο



**Ποικιλιακή Σύμβαση:** Ασύρτικο

**Στυλή:** Λευκός ξηρός

**Εσοδεία:** 2025

**Περιοχή:** Κρήτη

**Αμπελώνας:** Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

**Τρύγος Χειρωνακτικός:** Αρχές Σεπτεμβρίου

**Αλκοολικός Τίτλος:** 12,5% by Vol.

**Οινοποίηση:** Μετά από προσεκτική επιλογή, τα σταφύλια οδηγούνται σε σύγχρονα πνευματικά πιεστήρια από τα οποία μετά από μια σύντομη συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα (1-2 ώρες στους 8°C), επιλέγεται ο μούστος ελεύθερης ροής και μικρής πίεσης. Μετά τη στατική αποθάσπωση, ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει στις φίνες λεπτές οινοθήσες του για 2 μήνες.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:** Μέτριο λεμονί χρώμα. Πλούσιος ορυκτός χαρακτήρας, αρώματα πράσινων φρούτων, αχλάδι, φιρίκι και λευκόσαρκο ροδάκινο. Χαρακτηριστική επίμονη οξύτητα με γεύσεις γκρέιπφρουτ, τζιντζερ και μέντα.

**Αρμονία Γεύσεων:** Τηγανιτά θαλασσινά, λιπαρά ψάρια, οστρακοειδή, φρικασέ λευκών κρεάτων και ώριμα τυριά.

**Σερβίρεται μεταξύ:** 12-13°C