



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Δαφνί

Ποικιλιακή Σύνθεση: Δαφνί

Στυλ: Λευκός ξηρός

Εσοδεία: 2025

Περιοχή: Κρήτη

Αμπελώνας: Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου

Αλκοολικός Τίτλος: 12% by Vol.

Οινοποίηση: Σύγχρονη τεχνολογική οινοποίηση με τη μέθοδο της κρυοεκχύλισης στους 4°C για 3 με 5 ώρες. Το κρασί παραμένει σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωριμάζει στις λεπτές οινοθάσπες για 2 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Ωχροί λεμονί με πράσινες ανταύγειες.

Πολύπλοκα αρώματα βοτάνων, πράσινο τσάι του βουνού, νότες αρισμαρί, χαμομήλι και ανθικές νότες. Μεταξένια οξύτητα με φίνα αρώματα λουλουδιών και βοτάνων με τη δάφνη να κυριαρχεί στο στόμα. Μακρά ευχάριστη επίγευση με νότες ορυκτότητας.

Αρμονία Γεύσεων: Ιδανικό με θαλασσινά, ελαφριά ψητά κρέατα, όσπρια και κρητικές σαλάτες.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C