



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Gold Cuvée Ερυθρός

Ποικιλιακή Σύμβαση: Syrah, Μανδηλάρι

Στυλ: Ερυθρός ξηρός

Εσοδεία: 2023

Περιοχή: Κρήτη

Αμπελώνας: Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Syrah τέλη Αυγούστου και Μανδηλάρι μέσα Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 13,5% by Vol.

Οινοποίηση: Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του αμπελώνα χαμηλής στρεμματικής παραγωγής. Κλασική ερυθρή οινοποίηση με συχνές μικρού όγκου διαβροχές και θερμοκρασία ζύμωσης 18°C. Μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Βαθύ κόκκινο χρώμα. Αρώματα βύσσινο, φραγκοστάφυλο και αγριοκέρασο που ακολουθούν στο στόμα. Βελούδινη αίσθηση λιπαρότητας με πολυπηλοκότητα στη γεύση, εντυπωσιακή και μακρά επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Οφτό αρνί, παϊδάκια, κόκκινα κρέατα με πικάντικες σάλτσες.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C