



Κ Τ Η Μ Α  
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

## ΚΥΡΟΣ Ερυθρός

**Ποικιλιακή Σύμβαση:** Syrah, Κοτσιφαλι, Μανδηλάρι

**Στυλ:** Ερυθρός Ξηρός

**Εσοδεία:** 2023

**Περιοχή:** Κρήτη

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

**Τρύγος Χειρωνακτικός:** Μέσα Σεπτέμβρη το Κοτσιφάλι και τέλος Σεπτέμβρη για το Syrah και το Μανδηλάρι.

**Αλκοολικός Τίτλος:** 14% by Vol

**Οινοποίηση:** Τα σταφύλια διατηρούνται σε ψυχωμένη αίθουσα για 24 ώρες βοηθώντας στην αποβοστρύχωση των ραγών σε χαμηλή θερμοκρασία, χωρίς σύνθλιψη, αποφεύγοντας την έντονη εκχύλιση ταννινών. Το Syrah ζυμώνεται στους 25°C, με ήπιες και απαλές χειροκίνητες διαβροχές. Μετά από 4 εβδομάδες, το κρασί ελεύθερης ροής λαμβάνεται από τον οινοποιητή, χωρίς πιέσεις. Έπειτα ο οίνος τοποθετείται σε δρύινα barriques 225 λίτρων (50% νέο και 50% 2ης χρήσης) για μηλογαλακτική ζύμωση και για παλαίωση 14 μηνών. Κατά τη διάρκεια της παλαίωσης, το κρασί υποβάλλεται σε μεταγγίζεται κάθε 3-4 μήνες.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:** Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Έντονη μύτη δαμάσκηνο, μούρων, ξηρό σύκο και μαύρο πιπέρι. Αρώματα μαύρης σοκολάτας και κόκκους καφέ. Πικάντικο γαρύφαλλο, κανέλα και νότες ευκαλύπτου. Το στόμα είναι κομψό, ευχάριστο, με έντονη επιστροφή αρωμάτων σοκολάτας και καφέ και μια υπέροχη στοργυλή επίγευση μακράς διάρκειας.

**Αρμονία Γεύσεων:** Ribeye ή μοσχάρι με μπαχαρικά, κυνήγι και τυριά μακράς ωρίμανσης.

**Σερβίρεται μεταξύ:** 16-18°C

