



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



ΚΥΡΟΣ Ροζέ

Ποικιλιακή Σύμβαση: Κοτσιφαλή, Grenache

Στυλ: Ροζέ ξηρός

Εσοδεία: 2024

Περιοχή: Κρήτη

Αμπελώνας: Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Μέσα Σεπτέμβρη το Κοτσιφάλη και το Grenache.

Αλκοολικός Τίτλος: 14% by Vol

Οινοποίηση: Τα σταφύλια διατηρούνται σε ψυχωμένη αίθουσα για 24 ώρες. Έπειτα η πίεση γίνεται προσεκτικά στους 7-8°C δοκιμάζοντας και μετρώντας το pH σε κάθε βήμα· γι' αυτό το ιδιαίτερο cuvée λαμβάνεται μόνο ο ελαφρύς, φρέσκος αρωματικός και όξινος χυμός. Αλκοολική ζύμωση στους 15°C, για να διατηρηθούν τα ανθικά και φρουτώδη αρώματα. Ο οίνος ωριμάζει, χωρίς μηλογαλακτική ζύμωση, σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας σε κατάσταση ηρεμίας για 8 μήνες, αναδεύοντας απαλά όσο το δυνατόν λιγότερο.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Λαμπερό ανοιχτό ροζέ χρώμα με χρυσές ανταύγειες.

Μια έντονα αρωματική μύτη με κόκκινα μούρα, πινελιές ροδάκινου, βερίκοκου και κόκκινης σταφίδας. Ένα αρωματικό, κοψακευτικό κρασί με ιδανική ισορροπία, ζωνρό και φρουτώδες στον ουρανίσκο.

Αρμονία Γεύσεων: Ιδανικό με ταρτάρ από φρέσκα και καπνιστά ψάρια, σαλάτες με καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, λευκά κρέατα με μυρωδικά συνοδευόμενο από ψητά λαχανικά ρίζας και φρέσκα κρεμώδη τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 10-12°C