



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

ΚΥΡΟΣ Λευκός



Ποικιλιακή Σύμβαση: Μοσχάτο Σπίνας

Στυλ: Λευκός ξηρός

Εσοδεία: 2024

Περιοχή: Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Σεπτεμβρίου.

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· μόνο ο πρασινο-κίτρινος χυμός, πλούσιος αλλά χωρίς τανίνες, χρησιμοποιείται για το cuvée. Αλκοολική ζύμωση στους 15°C, για να διατηρηθούν τα ανθικά και φρέσκα 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: Χρυσοκίτρινο χρώμα. Εκρηκτικό μπουκέτο λουλουδιών και φρούτων. Άνθη πορτοκαλιάς, περγαμόντο, πλούσιο σε εσπεριδοειδή αρώματα όπως πορτοκάλι, μανταρίνι και βερίκοκο, μεσογειακά βότανα όπως θυμάρι και νότες μέντας. Ένα άψογο κρασί που αποκαλύπτει πολυάριθμα επίπεδα γεύσεων και μεστή ζωνρή επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Ceviche, foie gras και καπνιστά ψάρια, λευκά κρέατα με μυρωδικά και κατσικίσια τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C