



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κοτσιφάλι



Ποικιλιακή Σύθεση: Κοτσιφάλι

Στυλ: Ερυθρός Ξηρός

Εσοδεία: 2023

Περιοχή: Κρήτη

Αμπελώνας: Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

Άλκοολικός Τίτλος: 13% by Vol

Οινοποίηση: Κλασσική ερυθρή οινοποίηση σε χαμηλή θερμοκρασία στην αρχή της εκχύλισης και με πολλές διαβροχές κατά τη διάρκεια της. Διάρκεια συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα για περίπου 15 ημέρες. Μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση σε βαρέλια Γαλλικής και Αμερικάνικης δρυός για 6 μήνες.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό με καστανές ανταύγειες. Αρώματα από αποξηραμένο σύκο και δαμάσκηνο, φύλλα ντομάτας και καβουρδισμένων ξηρών καρπών. Μέτριας ταννικότητας λιπαρό στόμα με γεύσεις ψημένων φρούτων, βανίλια, κακάο και καφέ.

Αρμονία Γεύσεων: Αρνί οφτό, κοκκινιστά κρέατα κατσαρόλας και κίτρινα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C