



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Λιάτικο

Ποικιλιακή Σύθεση: Λιάτικο

Στυλ: Ερυθρός Ξηρός

Εσοδεία: 2023

Περιοχή: Κρήτη

Αμπελώνας: Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Μέσα Σεπτέμβρη.

Αλκοολικός Τίτλος: 12% by Vol

Οινοποίηση: Ερυθρή οινοποίηση με κρυσεκχύλιση στους 10°C – 12°C για 24 ώρες.

Προσεκτική αποβοστρύχωση και ελαφρά έκθλιψη των ραγών με παραμονή 3 ημερών για ήπια εκχύλιση. Ακολουθεί διαχωρισμός των στεμφύλων σε ελαφριά πίεση 0,3bar και αλκοολική ζύμωση στους 22°C – 23°C τις 3 πρώτες ημέρες με συν εμβολιασμό μηλογαλακτικών βακτηρίων αμέσως μετά, με τις δύο ζυμώσεις να πραγματοποιούνται παράλληλα στους 25°C.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Λαμπερό κόκκινο-γκρενά. Εκφραστική μύτη, χαρακτηριστική της ποικιλίας, με αρώματα κόκκινων φρούτων και δευτερογενή αρώματα μπαχαρικών. Στο στόμα φιλικό και αρμονικό με μαλακές ταννίνες ενσωματώνοντας ελαφρώς τα κόκκινα φρούτα με τις μπαχαρένιες νότες κανέλας και γαρύφαλλο.

Αρμονία Γεύσεων: Μεσογειακή κουζίνα, πουληρικά και κρέατα με μπαχαρικά και παλαιωμένα σκληρά τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C