



Κ Τ Η Μ Α  
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



## Μ<sup>3</sup> – Μ ΣΤΟ ΚΥΒΟ Ροζέ

**Ποικιλιακή Σύθεση:** Merlot, Μοσχάτο, Μανδηλάρι

**Στυλ:** Ροζέ ξηρός

**Τρύγος Χειρωνακτικός:** Αρχές Αυγούστου έως μέσα Σεπτεμβρίου.

**Αλκοολικός Τίτλος:** 11,5% by Vol.

**Οινοποίηση:** Κλασική ροζέ οινοποίηση για την κάθε ποικιλία ξεχωριστά με συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση με επιλογή κατάλληλων στελεχών ζυμομυκήτων σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες.

**Χρώμα:** Ελκυστικό τριανταφυλλί.

**Μύτη:** Μοσχάτο με αρώματα λουλουδιών και μικρόραγων φρούτων.

**Στόμα:** Ζηηρό με εκφραστική την αίσθηση των κόκκινων φρούτων και ευχάριστο στο στόμα.

**Αρμονία Γεύσεων:** Ψάρι σχάρας, μακαρονάδες θαλασσινών, πίτσα, πλούσιες σαλάτες.

**Σερβίρεται μεταξύ:** 11- 13°C