



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



ΜΕΡΑΣΤΡΙ Ροζέ

Ποικιλιακή Σύμβαση: Merlot, Syrah, Κοτσιφάλη

Στυλ: Ροζέ

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Αυγούστου έως μέσα Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 11% by Vol.

Οινοποίηση: Ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία. Κλασσική ροζέ οινοποίηση με έλεγχο της θερμοκρασίας σε ανοξείδωτες δεξαμενές και χρήση επιλεγμένων στελεχών ζυμομυκήτων.

Χρώμα: Ροζέ.

Μύτη: Αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων του δάσους.

Στόμα: Ντελικάτα γλυκόξινα αρώματα φρούτων του δάσους, βύσσινο και κεράσι. Στο τελείωμα επιφυλάσσει μια γλυκιά έκπληξη από νύξεις μελιού.

Αρμονία Γεύσεων: Μακαρονάδες θαλασσινών, σαλάτες, κίτρινα τυριά και φρούτα.

Σερβίρεται μεταξύ: 15-16°C