



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Μανδηλάρι Ροζέ



Ποικιλιακή Σύθεση: Μανδηλάρι

Στυλ: Ροζέ Ξηρός

Εσοδεία: 2025

Περιοχή: Κρήτη

Αμπελώνας: Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Μέσα Σεπτέμβρη

Αλκοολικός Τίτλος: 12% by Vol.

Οινοποίηση: Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του αμπελώνα χαμηλής στρεμματικής παραγωγής. Μικρής διάρκειας συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα και στατική απολάσπωση. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία (13-16°C).

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Λαμπερό ροζέ χρώμα. Αρώματα βύσσινο, σμέουρο και αγριοκέρασο. Μεταξένια υφή, με φρέσκο τον χαρακτήρα των φρούτων και εντυπωσιακή επίνευση.

Αρμονία Γεύσεων: Αλμυροί μεζέδες, ελαφριά κρέατα στη σχάρα, Ασιατική κουζίνα ή απλά φρούτα

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C