



Κ Τ Η Μ Α  
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

## Μοσχάτο Σπίνας

**Ποικιλιακή Σύμβαση:** Μοσχάτο Σπίνας

**Στυλ:** Λευκός ξηρός

**Εσοδεία:** 2025

**Περιοχή:** Κρήτη

**Αμπελώνας:** Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

**Τρύγος Χειρωνακτικός:** Αρχές Αυγούστου

**Αλκοολικός Τίτλος:** 13% by Vol.

**Οινοποίηση:** Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών. Ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα για 2 έως 3 ώρες σε θερμοκρασία 4-6°C για την εξαγωγή των αρωμάτων. Ακολουθεί πίεση, επιλογή του πρόρωγου και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (13-16°C).

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:** Ωχροί λεμονί χρώμα. Πολλοσύνθετος χαρακτήρας με έντονα μοσχάτα αρώματα, τριαντάφυλλο, ανθέων γιασεμιού και ρουλούδια. Φινετσάτα αρώματα που ακοιουθούν στο στόμα με νύξεις ροζ γκρέιπφρουτ και βιοιόετα. Ισορροπημένη οξύτητα και μεγάλης διάρκειας επίγευση.

**Αρμονία Γεύσεων:** Ελαφριά κρέατα με γλυκές σάλτσες, πιάτα κρύας κουζίνας, ριζότο λαχανικών, θαλασσινά και σαλάτες.

**Σερβίρεται μεταξύ:** 12-13°C

