



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Thèse 01 Limited Edition

Ποικιλιακή Σύνθεση: Βιδιανό, Μοσχάτο Σπίνας

Στυλ: Λευκός ξηρός

Εσοδεία: 2025

Περιοχή: Κρήτη

Αμπελώνας: Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Βιδιανό τέλη Αυγούστου και Μοσχάτο Σπίνας αρχές Αυγούστου

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5% by Vol.

Γευσιγνώσια: Μέτριο λεμονί με πράσινες ανταύγειες. Μέτριας προς υψηλής αρωματικής έντασης, με τον ανθικό χαρακτήρα από το Μοσχάτο να συμμετέχει διακριτικά, με το άρωμα γαρδένιας και τα άνθη εσπεριδοειδών να είναι στο προσκήνιο. Ο χαρακτήρας του Βιδιανού δίνει ένα φρέσκο ζουμερό χαρακτήρα ροδάκινου και άγουρου βερίκοκου κυρίως στο στόμα, όπως επίσης και μια λιπαρή δομή και βουτυράτες νότες. Είναι ξηρό με ισορροπημένη οξύτητα, μέτριο σώμα και έντονα φρουτώδη επίγευση. Ένα κρασί περιορισμένης παραγωγής, σε μόλις 5.000 φιάλες.

Αρμονία: Η λιπαρότητα του στόματος θα το έκανε ιδανικό ταίρι δίπλα σε ψάρια όπως το λαβράκι ή τσιπούρα, μαριναρισμένα με εσπεριδοειδή, πυρηνόκαρπα ή τροπικά φρούτα. Εναλλακτικά θα ήταν ωραίο ταίριασμα με λαχανοντολμάδες ή με κάποιο φρέσκο τυρί όπως το βολλάκι Άνδρου.

Σερβίρεται: Δοκιμάστε το δροσερό, στους 6-8 °C σε ποτήρι λευκού κρασιού όπως του Riesling / S. uvignon Blanc

Δυναμική παλαίωσης: Πίνετε τώρα και για τα επόμενα 1-2 έτη.