



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

VIN DE CRETE Ερυθρός



Ποικιλιακή Σύμβαση: Μανδηλάρι, Κοτσιφάλη

Στυλ: Ερυθρός Ξηρός

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλος Αυγούστου έως μέσα Σεπτεμβρίου

Αλκοολικός Τίτλος: 12% by Vol.

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία ξεχωριστά με συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα για 15-20 ημέρες σε ανοξείδωτους οινοποιητές. Κατά τη διάρκεια της συμπαραμονής εξελίσσεται και η αλκοολική ζύμωση του προϊόντος σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες (17-23°C).

Χρώμα: Βαθύ ρουμπινί.

Μύτη: Μοναδικά αρώματα μύρτιλο, γαρίφαλο, bitter σοκολάτα και μοσχοκάρυδο να συμπληρώνουν την παλέτα.

Στόμα: Πλούσια λιπαρή γεύση με μακρά επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Μπάρμπεκιου κρεάτων, τσιγαριστό αρνί και ώριμα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C