



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

VIN DE CRETE Ροζέ



Ποικιλιακή Σύμβαση: Κοτσιφάλη, Syrah

Στυλ: Ροζέ Ήπρος

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλος Αυγούστου έως μέσα Σεπτεμβρίου

Αλκοολικός Τίτλος: 11.5% by Vol.

Οινοποίηση: Κλασική ροζέ οινοποίηση για την κάθε ποικιλία ξεχωριστά με συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα για 5-10 ώρες σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες (15-17°C).

Χρώμα: Μέτριο ροζέ.

Μύτη: Σύνθετα αρώματα κόκκινων φρούτων, με γεύσεις άγουρης φράουλας, βύσσινο και κεράσι.

Στόμα: Ένα δροσιστικό κρασί με ευχάριστο τελείωμα.

Αρμονία Γεύσεων: Πάστα με κόκκινες σάλτες και λαχανικά, πικάντικη κουζίνα και πηλατό τυριών.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C