



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Sauvignon Blanc

Ποικιλιακή Σύθεση: Sauvignon Blanc

Στυλ: Λευκός ξηρός

Εσοδεία: 2025

Περιοχή: Κρήτη

Αμπελώνας: Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές με μέσα Αυγούστου.

Αλκοολικός Τίτλος: 12.5% by Vol.

Οινοποίηση: Μετά από αυστηρή παρακολούθηση της ωρίμανσης των σταφυλιών από τους αμπελώνες χαμηλής στρεμματικής απόδοσης του Κτήματος, καθορίζεται η βέλτιστη στιγμή συγκομιδής. Ακολουθεί προζυμωτική κρυσταλλοποίηση, επιλογή του πρόρωγου και η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες. Η διαδικασία ακολουθείται από μια σύντομη περίοδο ωρίμανσης με τις λεπτές οινοθήσες, δημιουργώντας ένα κομψό, φρέσκο και εντυπωσιακό οίνο.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C