



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Thèse 11 Limited Edition



Ποικιλιακή Σύμβαση: Κοτσιφάλη, Syrah, Grenache Noir

Στυλ: Ροζέ ξηρός

Εσοδεία: 2025

Περιοχή: Κρήτη

Αμπελώνας: Ορεινοί και ημιορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5% by Vol.

Γευσιγνωσία: Χρώμα απαλό ροζέ κοραλί με ροζ ανταύγειες. Μέτρια προς υψηλή αρωματική ένταση στη μύτη με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως κερασιού, φράουλας και κράνου, καθώς και εσπεριδοειδών με κυρίαρχο το γκρέιπφρουτ. Ζωηρός ανθικός και βοτανικός χαρακτήρας όπου ξεχωρίζουν αρώματα γιασεμιού, δενδρολίβανου, θυμαριού, και φύλλων τομάτας και σέλιερι. Στο στόμα είναι ξηρό, το αηκόδη είναι ισορροπημένο, η οξύτητα είναι τονισμένη, με μέτριο σώμα και μπαχαρένια επίγευση.

Αρμονία: Συνδυάζεται με καλοκαιρινά φαγητά, όπως φασολάκια και γεμιστά, vegan πιάτα, όπως κοκκινιστή μελιτζάνα γεμιστή με μανιτάρια, και ψάρια με κόκκινη σάρκα, όπως φιλέτο τόνου μέτρια ψημένο ή ψητό φιλέτο σολομού με δροσερή σαλάτα από πράσινα φασολάκια.

Σερβίρεται: 8°C

Δυναμική παλαίωσης: Πίνεται τώρα και για τα επόμενα 1-3 έτη.