



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



Ξινόμαυρο

Ποικιλιακή Σύθεση: Ξινόμαυρο

Στυλ: Ερυθρός Ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Φλώρινα

Εσοδεία: 2023

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Σεπτεμβρίου

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5% by Vol

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση με συχνές μικρού όγκου διαβροχές συνολικής διάρκειας 4-5 ημερών και θερμοκρασία ζύμωσης 19-23°C με σκοπό την ανάδειξη του φρούτου και εκχύλιση απαλών τανινών. Μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Ανοιχτό ρουμπινί χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Αρώματα κόκκινων φρούτων, λιαστή ντομάτας, αποξηραμένο δαμάσκηνο, με έντονες νότες μαύρου πιπεριού. Ένα έντονο, νευρικό κρασί στο στόμα, με αρώματα μπαχαρικών να κυριαρχούν στη γεύση και επίγευση που διαρκεί.

Αρμονία Γεύσεων: Κόκκινα κρέατα με πλούσιες πικάντικες σάλτσες, μαγειρευτά, κυνήγι και παλαιωμένα σκληρά τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 14-16°C