



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη Βιδιανό



Ποικιλιακή Σύμβαση: Βιδιανό

Στυλ: Λευκός ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2024

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Αυγούστου

Αλκοολικός Τίτλος: 13% by Vol.

Οινοποίηση: Εφαρμόζεται η μέθοδος της κρυσταλλοποίησης για 4 με 6 ώρες στους 4°C. Μετά την πίεση και την απολάσπωση ακολουθεί η ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας (13-16°C) και η ωρίμανση στις λεπτές οινοθήσες με τη μέθοδο του Battonage.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Λευκοκίτρινο με ανοιχτές πράσινες ανταύγειες.

Αρώματα αποξηραμένου λωτού, έντονο ροδάκινο, βερίκοκο, πράσινο μήλο και κυδώνι. Πληθωρικό στο στόμα με αρώματα φρέσκων και αποξηραμένων φρούτων, με γεύσεις λάιμ και ξύσμα λεμονιού. Επιμήκη επίγευση με bitter χαρακτήρα μανταρινιού.

Αρμονία Γεύσεων: Καπνιστά και πλούσια σε λιπαρά ψάρια, όστρακα, λευκά κρέατα και ώριμα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C