



Κ Τ Η Μ Α  
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



## Κτήμα Μιχαλάκη Ασύρτικο

**Ποικιλιακή Σύθεση:** Ασύρτικο

**Στυλ:** Λευκός ξηρός

**Γεωγραφική Ένδειξη:** Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

**Εσοδεία:** 2023

**Περιοχή:** Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

**Αμπελώνας:** Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

**Τρύγος Χειρωνακτικός:** Αρχές Σεπτεμβρίου

**Αλκοολικός Τίτλος:** 12,5% b y Vol.

**Οινοποίηση:** Μετά από προσεκτική επιλογή, τα σταφύλια οδηγούνται σε σύγχρονα πνευματικά πιεστήρια από τα οποία μετά από μια σύντομη συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα

(1-2 ώρες στους 8°C), επιλέγεται ο μούστος ελεύθερης ροής και μικρής πίεσης. Μετά τη στατική απολάσπωση, ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει στις φίνες λεπτές οινολάσπες του για 2 μήνες.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:** Μέτριο λεμονί χρώμα. Πλούσιος ορυκτός χαρακτήρας, αρώματα πράσινων φρούτων, αχλάδι, φιρίκι και λευκόσαρκο ροδάκινο. Χαρακτηριστική επίμονη οξύτητα με γεύσεις γκρέιπφρουτ, τζίντζερ και μέντα.

**Αρμονία Γεύσεων:** Ήγανιτά θαλασσινά, λιπαρά ψάρια, οστρακοειδή, φρικασέ λευκών κρεάτων και ώριμα τυριά.

**Σερβίρεται μεταξύ:** 12-13°C