



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη KYROS

Ποικιλιακή Σύμβαση: Syrah 100%

Στυλ: Ερυθρός Ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2010

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Αυγούστου

Αλκοολικός Τίτλος: 14% by Vol.

Οινοποίηση: Κρυοεκχύλιση 3 ημερών που ακολουθείται από κλασική ερυθρή οινοποίηση μακριάς διάρκειας και ωρίμανση για 18 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Αναγωγική παλαίωση στη φιάλη για 2 έτη. Επιδέχεται παλαίωση 10 ετών και άνω.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά: Πλούσιο ερυθρό με ρουμπινί ανταύγειες. Μύτη πολύπλοκη εξελισσόμενη φρουτώδης με νότες μπαχαρικών και αποξηραμένων καρπών. Στόμα εύρωστο, χυμώδες με ισορροπημένη τανικότητα και επιμήκη επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Κυνήγι, ψητά κρέατα, ώριμα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C

