



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Κτήμα Μιχαλάκη KYROS



Ποικιλιακή Σύθεση: Syrah 100%

Στυλ: Ερυθρός Ξηρός

Γεωγραφική Ένδειξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, Ηράκλειο

Εσοδεία: 2012

Περιοχή: Παρθένι, Ηρακλείου Κρήτης

Αμπελώνας: Ορεινοί Αμπελώνες του Κτήματος σε υψόμετρο 600 μέτρων.

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλη Αυγούστου

Αλκοολικός Τίτλος: 14% by Vol.

Οινοποίηση: Κρυσταλλοποίηση 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. Έντονα φρουτώδης μύτη με αρώματα αγριοβύσσινο, μύρτηλο και μαύρο κεράσι. Νότες βαρελιού με λίγο κάπνα και ορυκτότητα, βγαίνει το παλιό βαρέλι. Στο στόμα λίγο στεγνό αλλά πλούσιο, ζωντανό με ήπια τανικότητα και βαρελίσια επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Κυνήγι, ψητά κρέατα, ώριμα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C