



Κ Τ Η Μ Α  
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

## LATO Ερυθρό



**Στυλ:** Ερυθρός ξηρός

**Αλκοολικός Τίτλος:** 11 % by Vol.

**Οινοποίηση:** Κλασική ερυθρή οινοποίηση με συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα για 15-20 ημέρες σε ανοξειδωτους οινοποητές. Κατά τη διάρκεια της συμπαραμονή εξελίσσεται και η αλκοολική ζύμωση του προϊόντος σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες (17-23°C).

**Χρώμα:** Πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες.

**Μύτη/Στόμα:** Έντονα αρώματα καραμελωμένων κόκκινων φρούτων και ψημένο κυδώνι. Γεύσεις από γλυκό του κουταλιού σταφύλι, βύσσινο και δέρμα. Ισορροπημένο με ήπιες ταννίνες και αξέχαστη επίγευση.

**Αρμονία Γεύσεων:** Κρεατικά με κόκκινες σάλτσες, Μεσογειακή κουζίνα και ώριμα τυριά.

**Σερβίρεται μεταξύ:** 16-18°C