



MICHALAKIS  
E S T A T E



## Thèse 01 Limited Edition

**Ποικιλιακή Σύνθεση:** Βιδιανό – Μοσχάτο Σπίνας

**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:** Sauvignon Blanc αρχές έως μέσα Αυγούστου, Βιδιανό τέλη Αυγούστου και Ασύρτικο αρχές Σεπτεμβρίου.

**Αλκοολικός Τίτλος :** 12,5% by Vol.

**Γευσιγνωσία:** Μέτριο λεμονί με πράσινες ανταύγειες. Μέτριας προς υψηλής αρωματικής έντασης, με τον ανθικό χαρακτήρα από το Μοσχάτο να συμμετέχει διακριτικά, με το άρωμα γαρδένιας και τα άνθη εσπεριδοειδών να είναι στο προσκήνιο. Ο χαρακτήρας του Βιδιανού δίνει ένα φρέσκο ζουμερό χαρακτήρα ροδάκινου και άγουρου βερίκοκου κυρίως στο στόμα, όπως επίσης και μια λιπαρή δομή και βουτυράτες νότες. Είναι ξηρό με ισορροπημένη οξύτητα, μέτριο σώμα και έντονα φρουτώδη επίγευση. Ένα κρασί περιορισμένης παραγωγής, σε μόλις 5.000 φιάλες.

**Συνδυάζεται:** Η λιπαρότητα του στόματος θα το έκανε ιδανικό ταίρι δίπλα σε ψάρια όπως το λαβράκι ή τσιπούρα, μαριναρισμένα με εσπεριδοειδή, πυρηνόκαρπα ή τροπικά φρούτα. Εναλλακτικά θα ήταν ωραίο ταίριασμα με λαχανοντολμάδες ή με κάποιο φρέσκο τυρί όπως το βοδάκι Άνδρου.

**Σερβίρεται:** Δοκιμάστε το δροσερό, στους 6-8 °C σε ποτήρι λευκού κρασιού όπως του Riesling / Sauvignon Blanc.

**Δυναμική παλαίωσης:** Πίνετε τώρα και για τα επόμενα 1-2 έτη.