



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



CABERNET SAUVIGNON PASSION

Ποικιλιακή Σύθεση: Cabernet Sauvignon 100%

Στυλ: Ερυθρός Ξηρός

Τρύγος Χειρωνακτικός: Τέλος Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου

Αλκοολικός Τίτλος: 12% by Vol.

Οινοποίηση: Κλασσική ερυθρή οινοποίηση με συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα για 15-20 ημέρες σε ανοξειδωτους οινοποιητές. Κατά τη διάρκεια της συμπαραμονής εξελίσσεται και η αλκοολική ζύμωση του προϊόντος με επιλογή κατάλληλων στελεχών ζυμομυκήτων σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες (17-23°C).

Χρώμα: Σκούρο ερυθρό.

Μύτη: Σύνθετο μπουκέτο αρωμάτων καβουρντισμένο αμύγδαλο, αποξηραμένο δαμάσκηνο, πράσινη πιπεριά και χαμομήλι.

Στόμα: Πλούσια δομή, με γεμάτο σώμα και μακρά επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Κυνήγι, ψητά κρέατα και ώριμα τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 16-18°C