



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ



LATO Ημίγλυκος Ερυθρός

Στυλ: Ερυθρός ημίγλυκος

Αλκοολικός Τίτλος: 10,5% by Vol.

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

Χρώμα: Πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες.

Μύτη/Στόμα: Καραμελωμένα κόκκινα φρούτα και ψημένο κυδώνι. Γεύσεις από γλυκό του κουταλιού σταφύλι, βύσσινο και δέρμα. Ισορροπημένο με ήπιες τανίνες και αξέχαστη επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Ιδανικό ως επιδόρπιος οίνος ή μπορείτε να τον απολαύσετε με ξηρούς καρπούς και τυριά.

Σερβίρεται μεταξύ: 14-16°C