



Κ Τ Η Μ Α
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

LATO Ροζέ



Στυλ: Ροζέ ξηρός

Αλκοολικός Τίτλος: 11% by Vol.

Οινοποίηση: Κλασική ροζέ οινοποίηση με συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα για 5-10 ώρες σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες (15-17°C).

Χρώμα: Λαμπερό ροζέ.

Μύτη/Στόμα: Φρέσκα φρουτώδη αρώματα κόκκινων φρούτων και γλυκιά ευχάριστη επίγευση.

Αρμονία Γεύσεων: Ελαφριά γεύματα, ασιατική κουζίνα και πηλατό τυριών και φρούτων.

Σερβίρεται μεταξύ: 12-13°C