



Rosé

Villány 2017

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10 °C
Alkohol:	12,5 %
Kiszerezés:	0,75 l

Cabernet sauvignon, merlot, kékfrankos, syrah, pinot noir és cabernet franc házasítása. Élénk rózsaszín, illatában hibiszkusz és rózsalevél, friss kortyában májusi cseresznye, görögdinnye, szegfűszeg és málna. Pirospozsgás, takaros, tiszta és jóivású.




Szőlészet-Borászat

A frissen szüretelt kékszőlő, kíméletes roppantás után nyert színlevét fracionáljuk. Az áztatás minimális, mindössze annyi ideig tart, míg a must elnyeri könnyed színét, elegáns aromáit. Tartályban, speciális élesztővel erjesztjük. Rosénk klasszikus reduktív iskolázás, hordós érlelést nem kapott. Almasavbontás nélküli finomseprős érlelés után került a palackba. Palackozás 2017.11.29-től

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,9 g/l
Alkohol	12,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-08-18
Palackozás	2017-11-29
Érlelés	reduktív eljárással
Érlelési idő	3 Hónap

Kóstolás

-  élénk rózsaszín
-  Illatában hibiszkusz és rózsalevél.
-  Friss kortyában májusi cseresznye, görögdinnye, szegfűszeg és málna. Pirospozsgás, takaros, tiszta és jóivású.

Korábbi évjáratok

2016;