



## Rosé

Villány 2016

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10 °C
Alkohol:	12.5 %
Kiszérelés:	0.75 l

Kékfrankos, merlot, syrah, cabernet sauvignon és pinot noir házasítása. Illatában eper, csipkebogyó és hibiszkusz, kortyában virgonc savak, gránátalma, korai cseresznye és citrusok. Fűszeres, kerek és üdítő.




## Szőlészet-Borászat

A frissen szüretelt kékszőlő, kíméletes roppantás után nyert színlevét frakcionáljuk. 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 november végén palackba.

## Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6.2 g/l
Alkohol	12.5 %
Kiszérelés	0.75 l
Szüret kezdetének időpontja	2016-08-26
Palackozás	2016-11-29
Érlelés	tatrályban, reduktív eljárással
Érlelési idő	3 Hónap

## Kóstolás

-  mély rózsaszín
-  Illatában eper, csipkebogyó és hibiszkusz,
-  kortyában virgonc savak, gránátalma, korai cseresznye és citrusok. Fűszeres, kerek és üdítő.

## Díjak

Díjaink;