



## Rosé

Villány2018

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

Kékfrankos gerinc, ahogy szeretjük, benne merlot, kadarka, pinot noir és egy lehellet syrah. Ragyogó lazac színű, tele gyümölcsökkel, főleg érett málna, görögdinnye, erdei szamóca uralják. Illatában szőlővirág, szellőrózsa és vadrózsza. Pirospozsgás és takaros, igazi villányi menyecske.

## Szőlészeti-Borászati




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 a palackba.

Palackozás 2019.02.21-től

## Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6 g/l
Alkohol	12 %
Kiszérelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-08-29
Palackozás	2019-02-21
Érlelés	reduktív
Érlelési idő	4Hónap

## Kóstolás

-  Ragyogó lazac színű.
-  Illatában szőlővirág, szellőrózsa és vadrózsza.
-  Tele gyümölcsökkel, főleg érett málna, görögdinnye, erdei szamóca uralják a kortyát.

## Korábbi évjáratok

2016; 2017;