



## Rosé Villány2019

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

60% Kékfrankos, valamint Syrah, Merlot és Cabernet Franc házasítása. Igazi gyümölcsbomba, harsogó, lendületes, kirobbanóan üde. Rendkívül sokszínű, egyszerre friss és érett, kiegyensúlyozott. Mediterrán gyümölcsök jellemzik, főleg citrusok, aztán szőlő, egres, birs, körte, gránátalma, rebarbara. Íze hosszan elkísér.




## 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 2019.12.17-től

## Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,3 g/l
Alkohol	12 %
Kiszereelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2019-08-28
Palackozás	2019-12-17
Érlelés	reduktív
Érlelési idő	3Hónap

## Kóstolás

-  halvány rózsaszín
-  Igazi gyümölcsbomba, harsogó, lendületes, kirobbanóan üde.
-  Rendkívül sokszínű, egyszerre friss és érett, kiegyensúlyozott. Mediterrán gyümölcsök jellemzik, főleg citrusok, aztán szőlő, egres, birs, körte, gránátalma, rebarbara.

## Korábbi évjáratok

2016; 2017;