

Vida Borlap

Rosé 2016

Pinot Noir, Kékfrankos és Kadarka szőlőkből készült friss, gyümölcsös rozé. Nagyszerű illata és kellemes ízvilága garantálja, hogy könnyű ételek, saláták, grillek és meleg nyáresti beszélgetések méltó kísérője legyen.

Termőhely: Szekszárdi történelmi borvidék, Báta, Hidaspetre, Lisztes és Bakta dűlők

Talaj: sárga lösz mészkonglomerátumokkal átszőve

Ültetvény: 26 éves Pinot Noir, 27 éves Kékfrankos és 99 éves Kadarka ültetvényekről

Művelésmód: Pinot Noir magas kordon, Kékfrankos emyő, Kadarka bakművelés

Terhelés: Pinot Noir 6000-7000kg/ha, Kékfrankos 7000-8000kg/ha, Kadarka 5000-6000kg/ha

Szüret időpontja: 2016. szeptember 20-25.

Feldolgozás, borkészítés: Korai kézi szüret, gyors feldolgozás, 2 óra héjon áztatás majd préselés alacsony nyomáson. Az erjedés 11 napig tartott 13°C-on.

Palackozás időpontja: 2016. november 11.

Analízis: alkohol 13,1 v/v, titrálható sav: 5,8 g/l, maradék cukor: 0,7g/l

A borról: A szőlőket korai szürettel szedtük le, azért, hogy élénk savak maradjanak a borban. A feldolgozás hűtött körülmények között zajlott. Illatban gazdag, friss ropogós savakkal jelenik meg a fajta. Meleg nyári napok könnyed bora.

Ételpárosítás: finom és kedves savvilága miatt halas-, rákos előételekhez, általában a könnyedebb ételekhez, salátákhoz, grillekhez javasoljuk a fogyasztását.

Ideális fogyasztási hőmérséklet 9-10 °C.

This fresh fruity wine is a blend of blue grapes, Pinot Noir, Kékfrankos and Kadarka. Its great perfume and pleasant bouquet makes it a perfect companion to light meals, salads, grilled meats, or just a summer evening chats.

Serve it well chilled to 9-10 °C.



Vida

Vida borok. Az élet maga.

