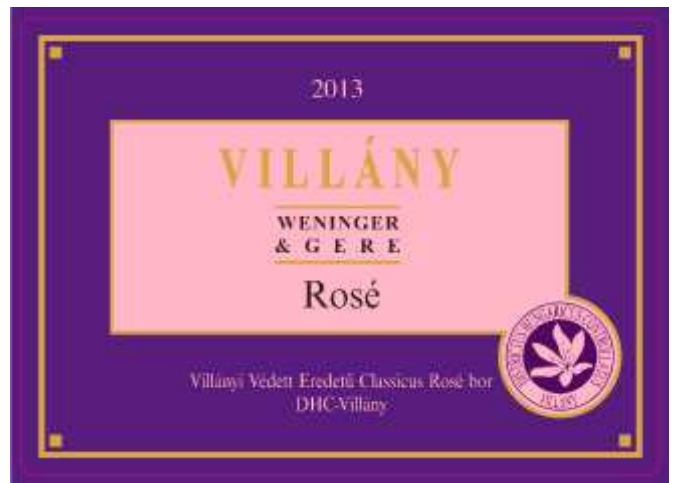


ROSÉ

Villányi védett eredetű classicus rosébor
DHC-Villány
2013

NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)

<http://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2014/02/rozé-2013.jpg>



Alapadatok:

Évjárat:	2013
Évjárat értékelés:	Az év nagyon kedvezően indult: télen elegendő csapadék hullott, és ezáltal kellő tartalékok keletkeztek a talajban. A tavasz egy esősebb májusi hónappal zárult, utána pedig egy kifejezetten szép, napos, meleg és igen száraz nyár következett. Az ültetvények nagyon szépen fejlődtek, üdék és vitálisak voltak. A szüreti időszak időjárása is kedvezően alakult, és mindent kellő érettséggel tudtunk leszüretelni. Ígéretes évjárat, szép gyümölcsösséggel.
Szőlőfajta:	Kékfrankos, pinot noir
Termőhely:	Siklós, Nagyharsány
Dűlő:	-
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 28
Tőke/hektár:	5000
Töketerhelés:	80 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160 ikertőke
Szüret időpontja:	Augusztus közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, alacsony hőmérsékleten. A bor nem kap hordós érlelést, hanem frissen kerül palackba.
Alkoholtartalom:	12,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	22,3 g/l
Savtartalom:	5 g/l
Maradék cukor-tartalom:	3,2 g/l
Forgalomba kerülés:	2013. október
Borleírás:	Jellemzően hagymahéjas rosé árnyalat. A hűvös, üde illatokat némi kedves édesség egészíti ki. Illatában főleg a piros ribizke és a meggy dominál, melyhez ízében lágy, kellemes savak, és közepes test társul. Könnyed, igazán üdítő rosé, mely elsőként forgalomba kerülő borként enged már egy kis betekintést a 2013-as évjáratba.
Apelláció:	DHC-Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg.



Basic data

Vintage:	2013
Vintage evaluation:	The year started very favorably: during winter sufficient quantity of rainfall came and by this adequate reserves arose in the soil. Spring ended with a rainy May and then a really nice, sunny, hot and very dry summer followed. The plantations developed very nicely, were fresh and vital. The weather of the harvest period was also favorable and we managed to harvest everything with adequate ripeness. Promising vintage with nice fruitiness.
Variety:	Kékfrankos, pinot noir
Place of origin:	Siklós, Nagyharsány
Vineyard:	-

Age of the vines (years):	28 as average
Vines/hectare:	5000
Yield:	80 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid August
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks at low temperatures. The wine gets no barrel aging, it is freshly bottled.
Alcohol content:	12,5 % V/V
Sugar free extract:	22,3 g/l
Acidity:	5 g/l
Residual sugar:	3,2 g/l
Available since:	October 2013
Characteristics:	Typically onion-peel like rosé color. The cool, fresh noses are supplemented by some kind sweetness. In its scent mainly red currant and sour cherry dominate and smooth, pleasant acids and middle body can be experienced. Light, really refreshing rosé, which let us a peek into 2013 vintage as the first wine going onto the market.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Its strength is the fruitiness therefore we suggest drinking it fresh.