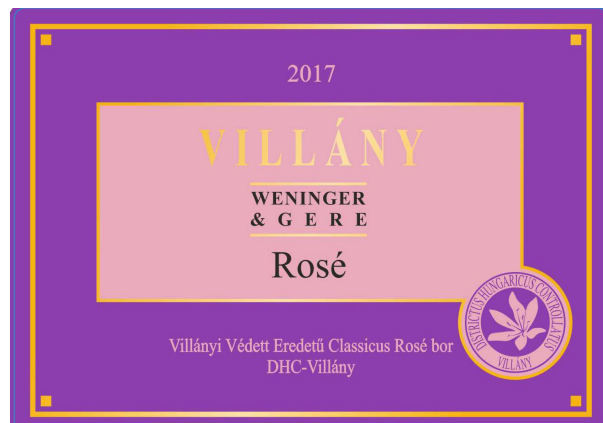


ROSÉ

Villányi védett eredetű classicus rosébor
DHC-Villány
2017

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

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2017/10/rosé-2017.jpg>



Alapadatok:

Évjárat:	2017
Évjárat értékelés:	Ideális volt ez az év, magas átlaghőmérséklettel, elegendő csapadékkal, és különösebb szélsőségek nélkül. A több éve tartó biológiai növényvédelemnek köszönhetően mostanra a szőlő héja olyan rugalmas és kemény lett, hogy maga is képes már a védekezésre a betegségek ellen, így ezzel sem volt gondunk. Még minket is meglepett az a rendkívüli gyümölcsíz, amit idén a szőlőbogyókban éreztünk, az optimális érettségben szüretelt fürtök mellett ez is okot ad az évjárat boraiban való bizakodásra.
Szőlőfajta:	Kékfrankos, pinot noir
Termőhely:	Siklós, Nagyharsány
Dűlő:	-
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 32
Tőke/hektár:	5000
Tőketerhelés:	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:	11,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	21 g/l
Savtartalom:	6 g/l
Maradécukor-tartalom:	3,8 g/l
Forgalomba kerülés:	2017. október
Borleírás:	Élénk, fiatalos szín, érett illatjegyek jellemzik, melyben piros bogyósok dominálnak. Ízében telt, a gyümölcsök intenzitása hosszan tart, szamóca, szilva, cseresznye, csipetnyi fűszerességgel. Lágy, kedves savait egy gazdag utóíz teszi teljessé.
Apelláció:	DHC-Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg.



Basic data

Vintage:	2017
Vintage evaluation:	The year was ideal with high average temperature, sufficient rain, and without extremities. Thanks to the organic pest control we apply for years the skin of the grape became so flexible and hard, that the grape itself is able to protect against pests so we had no problem with this either. Even we were surprised by that extreme fruit flavor we felt in the grape berries. Beside the optimally ripe bunches we harvested this also gives confidence in the wines of this vintage.
Variety:	Kékfrankos, pinot noir
Place of origin:	Siklós, Nagyharsány
Vineyard:	-
Age of the vines (years):	32 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:	11,5 % V/V
Sugar free extract:	21 g/l
Acidity:	6 g/l
Residual sugar:	3,8 g/l
Available since:	October 2017
Characteristics:	Characterized by vigorous, youthful color, ripe noses, in which red berries are dominant. Full in its taste, the intensity of the fruits lasts long: strawberry, plum, cherry, bit of spices. Its mild, kind acids are supplemented by rich aftertaste.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Its strength is the fruitiness therefore we suggest drinking it fresh.