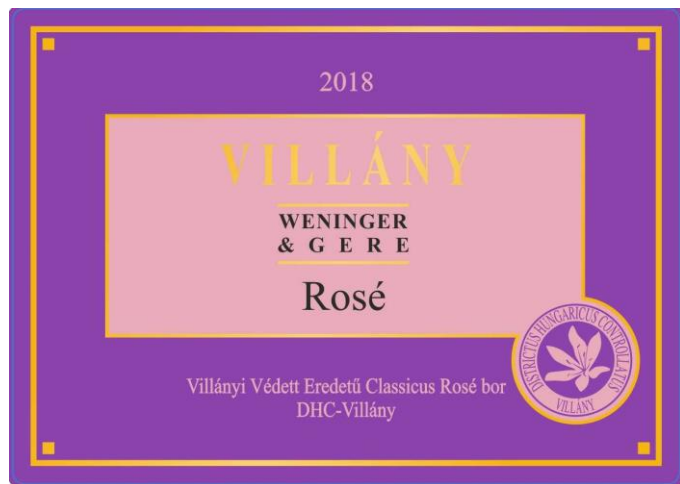


# ROSÉ

Villányi védett eredetű classicus rosébor  
DHC-Villány  
2018



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

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/09/rosé-2018.jpg>

## Alapadatok:

Évjárat:	2018
Évjárat értékelés:	A 2017/18-as tél a sokévi átlaghoz képest némileg enyhébb volt, csapadék főleg az évszak második felében hullott. A március hideg maradt, ezt követően robbanásszerű felmelegedés kezdődött. A szőlő gyorsan fejlődött, olyannyira, hogy az ápolási munkák sora egymást érte. A medárdi időszak alatt a növényvédelemre nagyon ügyelni kellett, de szőlőinket sikerült megvédeni a károsítóktól. Az idei év sajátossága az is, hogy a meleg időjárásnak, a napfénynek és a magas hősszegnek köszönhetően a szüret a legtöbb fajtánál korábban kezdődött. A szőlő zsendülése is a sokévi átlaghoz képest előbb indult mindegyik fajtánál. A szüret nagy része kimondottan meleg, száraz időszakban folyt. A fürtök egészségesek, a bogyók íz- és zamatanyagokban gazdagok. Összességében 2018-ban is jó, kiváló minőségű alapanyagokat állíthattunk elő, jó évjáratot zárhatunk.
Szőlőfajta:	Kékfrankos, pinot noir
Termőhely:	Siklós, Nagyharsány
Dűlő:	-
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 33
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:	20,3 g/l
Savtartalom:	5,7 g/l
Maradécukor-tartalom:	2,1 g/l
Forgalomba kerülés:	2018. szeptember
Borleírás:	Illatában meggy, faeper, ribiszke, és árnyalatnyi kamilla, melyek meghatározzák aromavilágát. Ízében elegáns savak kísérik a borunkat, melyben kóstolva a piros bogyós kavalkádot citrusok egészítik ki, így lecsengésében sem veszít lendületéből. Kerek és ropogós rozébor, szubmediterrán köntösben.
Apelláció:	DHC-Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg.



## Basic data

Vintage:	2018
Vintage evaluation:	The winter of 2017/18 was milder than the many year average, rain fell mostly in the 2 <sup>nd</sup> half of the year. March was cold then it turned to hot very suddenly. Grape developed quickly so the works were continuous in the vineyards. In the rainy beginning of the Summer we had to pay attention to pest control but we managed to protect the vines. This year's characteristic that due to the hot weather and sunshine the harvest started early at the most varieties. The harvest happened mostly in really hot, dry weather. The bunches are healthy, the berries are rich in taste and gust. On the whole we harvested excellent grapes and finish a good vintage in 2018.
Variety:	Kékfrankos, pinot noir
Place of origin:	Siklós, Nagyharsány
Vineyard:	-
Age of the vines (years):	33 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:	20,3 g/l
Acidity:	5,7 g/l
Residual sugar:	2,1 g/l
Available since:	September 2018
Characteristics:	Sour cherry, mulberry, red currant and a hint of camomile in its nose which determine its aroma. Elegant acids, red berries and citrus in its taste so it is very dynamic in its aftertaste too. Round and crispy rosé wine in sub-mediterranean style.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Its strength is the fruitiness therefore we suggest drinking it fresh.