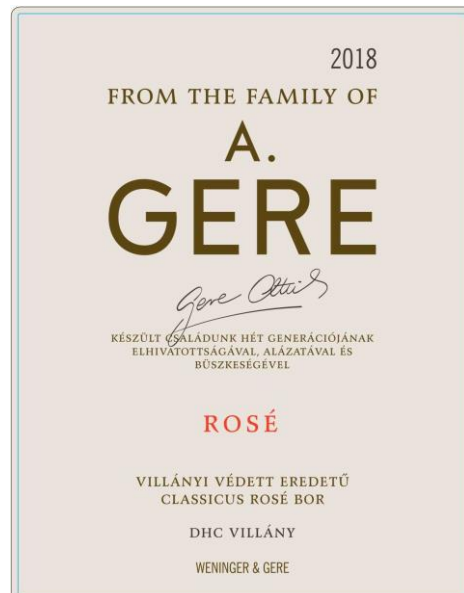


ROSÉ

Villányi védett eredetű classicus rosébor
DHC-Villány
2018

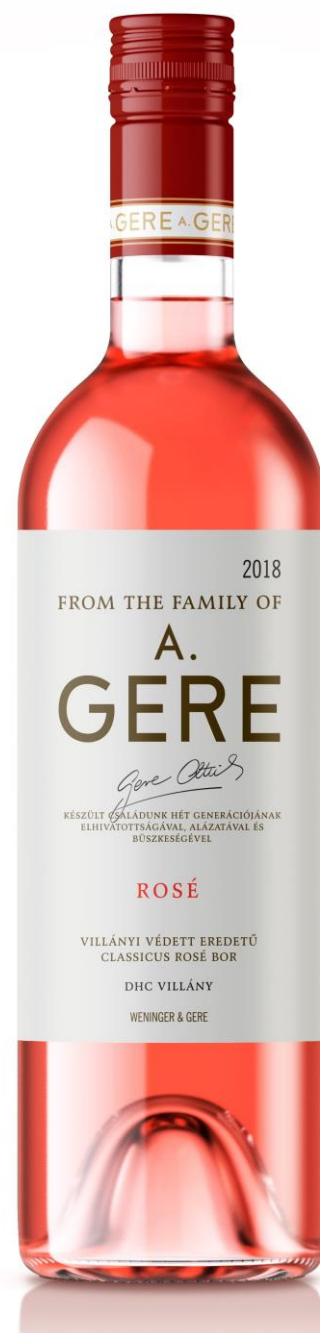
**NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)**

<https://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/12/rosé-új-2018.jpg>



Alapadatok:

Évjárat:	2018
Évjárat értékelés:	Ebben az évjáratban többször találoztunk szélsőségekkel. Márciusban még a fagyok okoztak károkat, majd áprilisban már meleg, szinte nyári idő köszöntött be. A tavaszi időszak melegebb, szárazabb volt, míg a nyarat záporok tarkították. A szüret a legtöbb fajtánál korábban kezdődött. A fűtök egészségesek, a bogyók íz- és zamatanyagokban gazdagok. Összességében egy jó, kiváló 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 rosébor, szubmediterrán köntösben.
Apelláció:	DHC-Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg.



Basic data

Vintage:	2018
Vintage evaluation:	In this year we faced extremities more often. In March frost caused damages then in April a summer-like weather arrived. Spring was hotter and dryer, summer was rainy. Harvest started earlier at the most varieties. The bunches are healthy, the berries are rich in taste and aromas. On the whole we can close a good, excellent weather.
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.