

# ROSÉ FRICI 2018

## Villányi OEM

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

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



### Alapadatok:

Évjárat:	2018
Évjárat értékelés:	Ebben az évjáratban többször találkoztunk 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 fűrtök egészségesek, a bogyók íz- és zamatanyagokban gazdagok. Összességében egy jó, kiváló évjáratot zárhatunk.
Szőlőfajta:	Medoc noir (menoir), Merlot
Termőhely:	Nagyharsány
Dűlő:	-
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 33
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. Palackozáskor szén-dioxid hozzáadásával készül.
Alkoholtartalom:	11 % V/V
Cukormentes extrakt:	20 g/l
Savtartalom:	6,3 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,3 g/l
Forgalomba kerülés:	2018. december
Borleírás:	Vibráló szín és illat a pohárban. Kóstolva szamóca és meggy mutatkoznak elsősorban, virágos jegyek és némi citrusosság kíséretében. Roppanó gyümölcsök és szép íz-illat egyensúly jellemzik, melyeket finom gyöngyözés támogat végig. Üdítő és friss, az új ROSÉ FRICI egy megújult köntösben.
Apelláció:	Villányi OEM
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:	Medoc noir (Menoir), Merlot
Place of origin:	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 temperature. The wine gets no barrel aging, it is freshly bottled. Fine carbon dioxide is added at the time of bottling.
Alcohol content:	11 % V/V
Sugar free extract:	20 g/l
Acidity:	6,3 g/l
Residual sugar:	1,3 g/l
Available since:	December 2018
Characteristics:	Vibrant colour and nose in the glass. Strawberry and sour cherry appear in the first place, then flowery and citrus marks when tasting. Crispy fruits and nice taste-nose balance, which are supplemented with fine bubbles. Refreshing and fresh – the new ROSÉ FRICI in a brand new look.
Appellation:	Villányi OEM
Ripeness:	Its strength is the fruitiness therefore we suggest drinking it fresh.