

VILLÁNYI ROSÉ 2022

Szőlőfajta:	Portugieser, Kékfrankos, Pinot Noir, Merlot, Zweigelt, Kadarka, Cabernet Sauvignon
Termőhely:	A Villányi borvidék több dűlőjéből.
Tőkék életkora:	Átlag 22 év.
Tőketerhelés:	2 kg / tőke
Művelési mód:	Ernyő és közép magas kordon művelés.
Évjárat:	A 2022-es év enyhe téllal és kevés csapadékkal köszönt ránk, mely következtében a rügyszakadás április elejére esett. A tavasz változékony volt. Júniusban berobbant a meleg, aszályos, forró csapadékszegény nyár következett. Az évtized legaszályosabb időszaka komoly kihívás elé állította a szőlőket. A várt csapadék augusztus végére érkezett meg, így egy igen küzdelmes szüret várt ránk. Kissé összeérték a fajták szüreti időpontjai. A korai fajtáknál szép gyümölcsös jegyekkel és alacsonyabb alkohollal találkozhatunk, míg a késői fajtáknál koncentrált ízek és magasabb alkohol várható.
Szüret:	2022. szeptember elejétől egészen október elejéig szakaszosan.
Feldolgozás + érlelés:	Bogyózást követően léelválasztás következett. A musttisztítást követően a lé kóracél tartályba került, ahol irányított erjesztés mellett kész borrá erjedt. A fajtákat külön erjesztettük és érleltük, egészen a házasításig.
Palackozás:	Az év folyamán több tételben palackozzuk. Készül: 100.000 palack
Kóstolási jegyzet:	Behízelt illattal és szép savgerinccel találkozunk, mely kellő tartást biztosít, hogy mindig friss és üde bor kerüljön a pohárba. Stílusában inkább az érettebb gyümölcsökre jellemző íz világ jelenik meg. Ennek ellenére a ribizlis jegyek és a piros bogyós gyümölcsök kerülnek előtérbe, melyhez csipetnyi rózsa is társul. Elegáns, mégis könnyed, harmonikus rosé.
Analitika:	Alkohol: 13,07 % Sav: 6,1 g/liter Cukor: 1,7 g/liter
Ételajánlat:	Aperitif, enyhén fűszerezett halak, könnyed saláták.
Apelláció:	DHC – Villány, Classicus

