



JUHÁSZ ROSÉ 2020

Kóstolási jegyzet:

Csupa zamatos eper, szamóca és málna ízkavalkádja köszön vissza a pohárból, amelyet a hozzáadott szénsav tesz még intenzívebbé és ropogósabbá. Pincészetünk egyik zászlósbor, amelyet évről évre a legnagyobb gondossággal készítünk. Fogyasztását 10-11 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követő 1-2 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Kékfrankos, Merlot, Portugieser, Cabernet Sauvignon

Borkészítés:

A szőlőt 3,2-es pH-nál szüreteljük, majd bogyózás-zúzás, héjon áztatás következik a tökéletes szín eléréséhez. Musttisztítás után 10-14 °C-on irányítottan erjesztünk fajélesztő használatával. Végül előkészítjük a bort szűrővel és hidegkezeléssel a palackozásra. Palackozás előtt szénsavazás történik 2 bar nyomásra, hogy biztosítsuk a tökéletes pezsgést gyöngyöző rosénk számára.

Évjárat jellemzői:

A 2020-as évjárat kiemelkedő volt a fehér és rosé borok esetében. Nálunk a csapadékosan induló nyarat forró, hosszú vénasszonyok nyara követte, amelynek köszönhetően a rosé boraink alapanyagai tökéletes érettségi állapotban érkeztek be pincészetünkbe a további feldolgozásra.

Analitika:

Alkohol: 11,74%

pH: 3,34

Sav: 5,2 g/l

Maradék cukor: 5,0 g/l

Extrakttartalom: 21,7 g/l

Juhászvin Kft.

3300 Eger, Kölyuki Pincesor 35.

Titkárság, Értékesítés: +36 70 365 8239, +36 70 633 1825

Pincészet: +36 20 215 1608

info@juhaszvin.hu



@juhasztestverek

@juhasztestverekpincszete