



JUHÁSZ

MERLOT ROSÉ

2020

Kóstolási jegyzet:

Zamatos Merlot szőlőből készült komplex ízvilágú, ám lendületesen könnyed, végtelenül gyümölcsös, cseresznyés-málnás ízjegyekben gazdag rozé. Gasztroborként, zöldséges ételek, szárnyasok és könnyed sülték kísérőjeként is tökéletesen megállja a helyét. Fogyasztását 10-11 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követő 1-2 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Merlot

Borkészítés:

A szőlőt 3,2-es pH-nál szüreteljük, majd bogyzás-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.

Évjárat jellemzői:

A 2020-as évjárat kiemelkedő volt a fehér és rozé 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: 11,82 %

pH: 3,36

Sav: 4,9 g/l

Maradékcukor: 4,8 g/l

Extrakttartalom: 21,2 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