



JUHÁSZ

SYRAH ROSÉ

2020

Kóstolási jegyzet:

A tartalmasabb, különlegesebb ízvilágot kedvelők rozé bora ez a kizárólag Syrah szőlőfajtából készült rozé. A friss gyümölcsös jegyek mellett egy kellemes fűszeres borsosságot is megfigyelhetünk az ízében. Sült zöldségekkel és könnyedebb húsételekkel különösen izgalmas párost alkot. Fogyasztását 10-11 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követő 1-2 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Syrah

Borkészítés:

Syrah rosénk klasszikus provance-i technológiával készül. Fenológiai érettségben szüretelve, héjon áztatva 4 órán keresztül. A színmust 24 órás ülepítést kap és irányítottan erjed 10-14 °C-on fajlesztő használatával. Erjedés közben részleges almasavbontás történik, ügyelve a bor frissességének megőrzésére. Végül előkészítjük a bort szűréssel 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: 12,00 %

pH: 3,19

Sav: 6,1 g/l

Maradék cukor: 7 g/l

Extrakttartalom: 24,7 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