



JUHÁSZ

IRSAI OLIVÉR

2020

Kóstolási jegyzet:

Igazi zamatos illatbomba Irsai Olivér. Parfümös, friss gyümölcsökben, virágos jegyekben gazdag reduktív bor lendületes, ropogós savakkal. Tökéletes választás délutáni beszélgetésekhez, mulatozáshoz és könnyű zöltséges fogások, szárnyasok mellé is. Fogyasztását 8-9 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követő 2 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Irsai Olivér

Borkészítés:

A szőlőt 3,2-es pH-nál szüreteljük, majd bogyózás-zúzás, 4 órás héjon áztatás, préselés és mustülepítés következik. 10-14 °C-on irányítottan erjesztünk fajlesztő használatával, majd derítünk. 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 fehérboraink alapanyagai tökéletes érettségi állapotban érkeztek be pincészetünkbe a további feldolgozásra.

Analitika:

Alkohol: 11,94 %

pH: 3,31

Sav: 5,1 g/l

Maradék cukor: 5,0 g/l

Extrakt tartalom: 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