

# Rosé 2024

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| BESOROLÁS       | CLASSIC     |
| PDO APELLÁCIÓ   | PDO CLASSIC |
| KÓSTOLÁSI ABLAK | 2024 - 2026 |

## SZŐLÉSZET

|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| Fajták          | 50 % Kékfrankos, 50 % Pinot Noir |
| Dűlő(k)         | Dobogó, Csillagvölgy             |
| Tőke            | 2 - 2,5 kg / tőke                |
| Szüreti időpont | Szeptember eleje                 |

## BORÁSZAT

|                |             |
|----------------|-------------|
| Alkohol        | 13,50 %     |
| Sav            | 5,7 g/l     |
| PH             | 3,42 g/l    |
| Extrakt        | 20,2 g/l    |
| Értelzés módja | Acéltartály |
| Értelzés ideje | Reduktív    |

## ÉTEL

|          |                                                           |
|----------|-----------------------------------------------------------|
| Főétel   | Grillezett csirkemell, friss saláta balzsamecettel, lazac |
| Sajt     | Kecskesajt, fiatal gouda                                  |
| Desszert | Epres pohárdesszert, gyümölcsös pite vagy                 |

## TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

|                             |        |         |
|-----------------------------|--------|---------|
| Energia                     | 319 kJ | 77 kcal |
| Zsír                        | 0 g    |         |
| amelyből telített zsírsavak | 0 g    |         |
| Szénhidrát                  | 0.4 g  |         |
| amelyből cukrok             | 0.4 g  |         |
| Fehérje                     | 0 g    |         |
| Só                          | 0 g    |         |

## LEÍRÁS

Rosénk a birtok több vörös fajtájának házasítása, több dűlőről válogatva, minden évben azzal a céllal, hogy igazi gyümölcsbomba szülessen. Villány a testes, tűzes vörösek hazája, így a rosé is teltebb, komolyabb karakterű: az érett, illatos, friss gyümölcsaromák mellé gyakran 13% fölötti alkohol társul. Kíméletes préselés, minimális héjon áztatás és hűtött tartályos erjesztés őrzi meg a gyümölcsösséget, miközben villányi rosé-stilusunk egyszerre modern és karakteres.

## KÓSTOLÁSI JEGYZET

Világos, élénk rózsaszín szín, intenzív eper-, málna-, cseresznye- és piros ribizli-aromákkal, mögöttük finom citrusossággal. Kóstolva lédús, ropogós savú, barackos-dinnyés jegyekkel, enyhe ásványossággal. A korty telt, de nem nehéz, az alkohol szépen belesimul a gyümölcsösségbe. Hosszú, gyümölcsös lecsengésű rosé, ami nemcsak teraszra, hanem komolyabb alkalmakra is bátran tölthető.

