

Pannonhalmi Rose "mosoly" 2016



Rozé egy mosoly amit, ha önzetlenül adunk megváltoztatja a napod, vagy akár az egész életünket is.

Merlot és Cabernet francból készült üde és gyümölcsös, a mindennapok rozébora.

2016-os évjárat értékelés

A tél enyhe volt és nagyon csapadékos. A tavasz késett, márciusban a hőmérséklet alacsony volt, ami miatt a szőlő virágzása elhúzódott. Június végén, a nyár előrehaladtával rendszer időközönként száraz meleg légtömegek érkeztek a borvidékre. Augusztus végén az esőzések miatt csökkent az átlaghőmérséklet. Szeptember közepén ismét megjött a felmelegedés, a napsütéses órák száma a nyári hónapokkal vetekedett.

A szeptemberben és októberben kiváló volt az időjárás, ami lehetővé tette, hogy a szőlőben felhalmozódjon a polifenol koncentráció. A szőlő tovább érett, ami végül garantálta az évjárat jó minőségét.

Megnevezés: Pannonhalmi Rose "mosoly"

Évjárat: 2016

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz rozébor

Szőlőfajták: 62% cabernet franc, 38% merlot

Termőhely: Győrújbarát Báródomb-dűlő és Nyúl Gerha-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba illetve délkeleti irányba

Talaj: morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: közép magas kordon

Telepítés: 2011

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2016 szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2016 október vége

Alkohol: 12,5 %

Savtartalom: 5,6 g/l

Maradék cukor: 5,5 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, fehér bordói palack)

Ajánlás: Fogyasztását 12-14 °C -ra lehűtve ajánljuk.



Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Héma-tető | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpinceszeti.hu

www.hangyalpinceszeti.hu