

Pannonhalmi Rose "mosoly" 2018



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

Merlot és kékfrankos szőlőből készült üde és gyümölcsös, a mindennapok rozébora.

2018-as évjárat értékelés

Nagyon hosszú téllel kezdtük az évet. Április elejétől lehetett igazán munkát végezni szőlőben. Áprilisban viszont olyan gyorsan növekedett a szőlő, hogy a hónap végére már 40-50 cm-es hajtásokkal kellett megbirkóznunk. Gyors virágzás után a munkafolyamatok úgy felgyorsultak az időjárás segítségével, hogy a szüret augusztus 7-én elkezdődött. Augusztus végén három nap alatt annyi csapadék esett le (120 mm), ami egész nyáron elég

lett volna, így a szüretet nagyon fel kellett pörgetni. A termésekben magas cukorfokokat mérhettünk, így magas alkoholtartalmak jelentek mind a fehérboroknál, mind a vörösboroknál. A korai érésű fehér fajtáknak és a kék szőlőknek kiváló lett az évjárat, de a késői érésű fehér szőlőknek egy átlagos évjárat alakult.

Megnevezés: Pannonhalmi Rose "mosoly"

Évjárat: 2018

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz rozébor

Szőlőfajták: 70% merlot, 30% cabernet franc

Termőhely: Nyúl Gerha-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délkeleti irányba

Talaj: morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2011

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2018 szeptember közepe

Borkészítés: reduktív eljárással szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

Érlelés: tartályos és palackos érlelés

Palackozás: 2018 október eleje

Alkohol: 13,0 %

Savtartalom: 5,4 g/l

Maradék cukor: 4,1 g/l

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

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

Palack ár: 1.400 Ft.



Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Leányka u. 2. (Héma-tető) | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpinczeszet.hu

www.hangyalpinczeszet.hu