

# Pannonhalmi Rose "mosoly" 2020



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

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

## 2020-es évjárat értékelés

Nem igazán hideg, viszont csapadékszegény tél után a tavasz is igen aszályos és hűvös volt. Március végén jelentős lehűlés volt, de a tőkéket kár nem érte. A csapadékszegény időszak áprilisban egy hosszabb periódussal folytatódott. Jócskán megkésett a virágzás is, majd a fürtök is lassabban értek a megszokottnál. A nyár jellemzően csapadékos és hidegebb volt szokványoshoz képest. A szüret első felére megérkezett a napsütés, aztán a

második felére ismét esőzéseket kaptunk a borvidéken.

Összességben nagyon szép, kiegyensúlyozott az évjárat. Koncentrált gyümölcsöket tudtunk szüretelni, így egy harmonikus évet tudhatunk magunk mögött kicsit visszafogottabb mennyiségekkel.

**Megnevezés:** Pannonhalmi Rose "mosoly"

**Évjárat:** 2020

**Besorolás:** Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz rozébor

**Szőlőfajták:** 100% merlot

**Termőhely:** Nyúl Gerha-dűlő

**Dűlő fekvése:** enyhe lejtés délkeleti irányba

**Talaj:** morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

**Művelési mód:** közép magas kordon

**Telepítés:** 2011

**Tőkesűrűség:** 4630 tőke/ha

**Szüret:** 2020. szeptember közepe

**Borkészítés:** reduktív eljárással, szabályozott hőmérsékleten az oxigén kizárásával készült

**Érlelés:** tartályos és palackos érlelés

**Palackozás:** 2020. október vége

**Alkohol:** 13,5 %

**Savtartalom:** 6,1 g/l

**Maradék cukor:** 2,9 g/l

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

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

**Palack ár:** 1.500 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](http://www.hangyalpinczeszet.hu)