



# BÉRC

2017

CSERNYIK  
*pince*

**Kései szüretelésű, mély aranyszínű bor a sokoldalú Zenit szőlőfajtából. Kifejező illatában virágpör, füge, sárgabarack lekvár és szőlős jegyek, intenzív ízében mediterrán gyümölcsök és méz. Sima korty, krémes textúra, kedves desszertbor jó fogyaszthatósággal. Napfény és életöröm árad belőle.**

<b>SZÁRMAZÁS</b>	Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján
<b>DŰLŐ</b>	Paskom (köznyelvben Bérc)
<b>TALAJTÍPUS</b>	Andezit törmelékben gazdag barna erdőtalaj
<b>SZŐLŐFAJTA</b>	Zenit
<b>ÜLTETVÉNY KORA</b>	14 év
<b>SŰRŰSÉG</b>	4000 tőke/ha
<b>HOZAM</b>	1 kg/tőke
<b>SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK</b>	2017. november 3. / Mustfok 25 MM
<b>VINIFIKÁCIÓ</b>	A túlérett enyhén töppedt szőlő a bogyózást követően 12 órás hideg áztatásra került sor. Az erjedést 24 órás mustülepítés előzte meg. A tétel természetes élesztő segítségével erjedt ki.
<b>ÉRLELÉS</b>	12 hónapig 5-6 éves 225 literes fahordókban
<b>ANALITIKAI ADATOK</b>	12,5% vol alkohol; 6,4 g/l sav; 76 g/l maradékcukor; 32 g/l extrakt
<b>PALACKOZÁS</b>	2018 decemberében (derítést és szűrést követően). A bor készítése során felhasznált anyagok: borászati élesztő tápanyag, borkén, bentonit.

## ELÉRHETŐSÉGEK

3036 Gyöngyöstarján, Máriási út 2.

CSERNYIK ISTVÁN  
+36 70/619-0778  
csernyik\_istvan@freemail.hu

CSERNYIKNÉ CSÉPÁNYI-FÜRJES ENIKŐ  
+36 70/622-3817  
csernyikneeniko@gmail.com