



# CABERNET SAUVIGNON

2018

CSERNYIK  
*pince*

**Éjfékete szín, sötét lila széllel. Nemes illatában a fekete szeder, fekete cseresznye és menta finom elegye érezhető. Selymes textúrájú, arányos korty, szép savgerinc, fűszeres, makkás, csokoládés ízjegyek. Érett alapanyagból készült dinamikus vörösbor ízlésesen adagolt tölgyfahordós jegyekkel. Fűszeres grill húsok, steak, vörösboros marhapofa és vadételek méltó párja.**

<b>SZÁRMAZÁS</b>	Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján
<b>DŰLŐ</b>	Papjuss
<b>TALAJTÍPUS</b>	Andeziten kialakult barna erdőtalaj
<b>SZŐLŐFAJTA</b>	Cabernet sauvignon
<b>ÜLTETVÉNY KORA</b>	3 év
<b>SŰRŰSÉG</b>	4200 tőke/ha
<b>HOZAM</b>	1,5 kg/tőke
<b>SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK</b>	2018. október 10. / Mustfok 22,4 MM
<b>VINIFIKÁCIÓ</b>	Az erjedés 1 nap hideg áztatás után indult be természetes élesztők segítségével. A préselésre a szüret után 7 nappal került sor. A biológiai almasavbomlás fahordóban spontán ment végbe.
<b>ÉRLELÉS</b>	2 hónapig tartályban, majd 15 hónapig első és másod töltésű 300 literes hordókban és 2 darab 7-8 éves 225 literes fahordóban
<b>ANALITIKAI ADATOK</b>	14,5% vol alkohol; 5,7 g/l sav; 1,4 g/l maradékcukor; 32,5 g/l extrakt
<b>PALACKOZÁS</b>	2020. márciusában, közepesen finom (AF 70-es) lapszűrést követően. A bor készítése során felhasznált anyagok: borkén.

## ELÉRHETŐSÉGEK

3036 Gyöngyöstarján, Máriássi út 2.

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

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