

CABERNET SAUVIGNON 2021

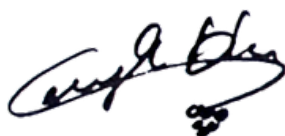
CSERNYIK
pince

Szépen fejlődő, vonzó, "nagyboros" illat, szederrel, áfonyával és fekete ribizlivel. Koncentrált, intenzív ízében fekete cseresznyés és fűszeres jegyek kavalkádja. Szép savainak köszönhetően kicsit sem nehézkes, a sűrű szövésű nagy test elnyeli a magas alkoholtartalmat. A hozzá illő ételekkel pazar élményt nyújt, legyen az borjúsült, grill-, vagy kemencés húsok, szeder- vagy áfonyamártással kínált fűszeres sülték, vadételek.

SZÁRMAZÁS	Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján
DŰLŐ	Papjuss
TALAJTÍPUS	Andeziten kialakult barna erdőtalaj
SZŐLŐFAJTA	Cabernet sauvignon
ÜLTETVÉNY KORA	6 év
SŰRŰSÉG	4200 tőke/ha
HOZAM	1,5 kg/tőke
SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK	2021. október 5. / Mustfok 23,5 MM
VINIFIKÁCIÓ	Az erjedés 2 nap hideg áztatás után indult be természetes élesztők segítségével. A préselésre a szüret után 12 nappal került sor. A biológiai almasavbomlás fahordóban spontán ment végbe.
ÉRLELÉS	2 hónapig tartályban, majd 17 hónapig másod és harmadtöltésű 300 literes hordókban és 2 darab 7-8 éves 225 literes fahordóban
ANALITIKAI ADATOK	15,5% vol alkohol; 6,2 g/l sav; 1,3 g/l maradékcukor; 30 g/l extrakt
PALACKOZÁS	2023. májusában, közepesen finom (AF 70-es) lapszűrést követően. A bor készítése során felhasznált anyagok: borkén.

ELÉRHETŐSÉGEK

3036 Gyöngyöstarján, Máriási út 2.



CSERNYIK ISTVÁN
+36 70/619-0778
csertyik_istvan@freemail.hu

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