



NYITÁNY FEHÉR

2020

CSERNYIK
pince

Hárslevelű, Szürkebarát és Sárgamuskotály (60-30-10) arányú házasítása. Világos aranyszínű bor. Vonzó, friss illatában tavaszi virágcsokor, lime, mangó és aszalt sárgabarack fedezhető fel. A korty közepesen testes, citrusos hangulatú, az alapvetően sós lecsengést egy érintésnyi vanília árnyalja. Érelt sajtok, tejszínes tészaételek és gyümölcsökkel sült szárnyasok mellé ajánljuk.

SZÁRMAZÁS	Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján
DŰLŐ	Papjuss, Gömöri, Paskom
TALAJTÍPUS	Andeziten kialakult barna erdőtalaj
SZŐLŐFAJTA	Hárslevelű 60%, Szürkebarát 30%, Sárgamuskotály 10%
ÜLTETVÉNY KORA	16 és 42 év közötti ültetvények
SŰRŰSÉG	4000 tőke/ha
HOZAM	1-2 kg/tőke
SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK	2020. szeptember 10. és október 5 között / Mustfok 19 és 20 MM között
VINIFIKÁCIÓ	A Muskotály és a Hárslevelű bogyózás és zúzás után 4 órát ázott héjon a Szürkebarát azonnal préselésre került. Az erjesztést 24 órás mustülepítés előzte meg. Minden összetevő tartályban erjedt. A Szürkebarát hordóban érlelődött. Az első fejtés után minden fajta 4 hónapig finomseprőn érlelődött felkeverés nélkül
ÉRLELÉS	A Szürkebarát 225 literes hordóban érlelődött a többi fajta 14 hónapig tartályban.
ANALITIKAI ADATOK	13% vol alkohol; 5,9 g/l sav; 1 g/l maradékcukor; 22 g/l extrakt
PALACKOZÁS	2021. decemberében bentonitos derítés, és finom (AF 110-es) lapszűrést követően.

ELÉRHETŐSÉGEK

3036 Gyöngyöstarján, Máriássi út 2.

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

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