



# NYITÁNY ROZÉ

2021

CSERNYIK  
*pince*

**Rosé cuvée: Kékfrankos és Cabernet sauvignon egyenlő arányú házasítása. Elegáns, csillogó lazacszín. Intenzív illata ribizlit, áfonyát, málnát és egrest idéz. A gyümölcsökben gazdag kortyot - málna és citrusok - némi maradék széndioxid frissíti. Önmagában is öröm inni, emelett sokoldalú ételkísérő, nyáron pedig fröccsként is nagyon jól tud esni.**

<b>SZÁRMAZÁS</b>	Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján
<b>DŰLŐ</b>	Szárzsvölgy, Kútgödör
<b>TALAJTÍPUS</b>	Andeziten kialakult barna erdőtalaj
<b>SZŐLŐFAJTA</b>	Kékfrankos 50%, Cabernet sauvignon 50%
<b>ÜLTETVÉNY KORA</b>	8 és 20 év közötti ültetvények
<b>SŰRŰSÉG</b>	4200 tőke/ha
<b>HOZAM</b>	2,5 kg/tőke
<b>SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK</b>	2021. szeptember 10. és 25. között két időpontban / Mustfok 19,5 és 20,5 MM
<b>VINIFIKÁCIÓ</b>	Két időpontban szüretelve, a színmust leengedése a kékszőlő cefréjéről 4-6 óras áztatás után történt meg. Az erjesztés 3 különböző fajlesztő segítségével ment végbe. A tétel egy része 17-18 C fokon, a másik része 15-16 C fokon erjedt.
<b>ÉRLELÉS</b>	4 hónap tartályban
<b>ANALITIKAI ADATOK</b>	13% vol alkohol; 6 g/l sav; 3 g/l maradékcukor; 22 g/l extrakt
<b>PALACKOZÁS</b>	2022 január elején (derítést és szűrést követően). A bor készítése során felhasznált anyagok: borászati élesztő tápanyag, fajlesztő, 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