



NYITÁNY VÖRÖS

2017

CSERNYIK
pince

Merlot hangsúlyos vörös házasítás, amelyet 30%-nyi Cabernet sauvignon egészít ki. Egészen sötét szín, csillogó bíbor széllal és fekete maggal. Fejlődő illat fekete cseresznyével, fekete ribizlivel, paprikával és szegfűszeggel. Jól iható, gazdag, dzsúzos korty, élénk savakkal, finom tanninokkal, cseresznyés, szilvás, fűszeres ízekkel és közepesen hosszú lecsengéssel. Fűszeres grill sertéshúsok és vadhúsok mellé ajánljuk.

SZÁRMAZÁS	Mátrai borvidék, Gyöngyöspata, Gyöngyöstarján
DŰLŐ	Gereg, Papjuss
TALAJTÍPUS	Andeziten kialakult barna erdőtalaj
SZŐLŐFAJTA	Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%
ÜLTETVÉNY KORA	5 és 4 év
SŰRŰSÉG	4100 tőke/ha
HOZAM	2 kg/tőke
SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK	2017. október 1-4. / Mustfok 21 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	A Merlot 9 hl es fahordóban, a Cabernet sauvignon pedig egy 300 literes új hordóban érlelődött 16 hónapig
ANALITIKAI ADATOK	13,85% vol alkohol; 5,3 g/l sav; 1,1 g/l maradékcukor; 26,3 g/l extrakt
PALACKOZÁS	2017 áprilisában 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