



# SZÜRKEBARÁT

2020

CSERNYIK  
*pince*

**Világos aranysárga szín, halvány rózsaszínbe hajló széllel. Illata széles spektrumon mozog és nagyon izgalmas: banánt, kivit, roppanós zöldalmát és kandírozott gyümölcsöket idéz. Laza szövésű korty, tiszta ízekkel, friss citrusokkal és közepesen hosszú, enyhén sós lecsengéssel. Kiváló bisztró- és gasztrobor, a szürkebarát modern és vonzó arca.**

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>SZÁRMAZÁS</b>                 | Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján   |
| <b>DŰLŐ</b>                      | Gömöri  |
| <b>TALAJTÍPUS</b>                | Andezit törmelékben gazdag barna erdőtalaj  |
| <b>SZŐLŐFAJTA</b>                | Szürkebarát   |
| <b>ÜLTETVÉNY KORA</b>            | 17 év   |
| <b>SŰRŰSÉG</b>                   | 4000 tőke/ha  |
| <b>HOZAM</b>                     | 2 kg/tőke   |
| <b>SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK</b> | 2020. szeptember 18. / Mustfok 20 MM  |
| <b>VINIFIKÁCIÓ</b>               | A teljesen érett szőlő a bogyózást követően azonnal préselésre került. Az erjedést 24 órás mustülepítés előzte meg. A tétel fajélesztő segítségével erjedt ki, tartályban, ahol 4 hónapig volt finomseprőn érlelve felkeverés nélkül. |
| <b>ÉRLELÉS</b>                   | 14 hónapig (4 hónap tartályban, majd 10 hónap 2-6 éves 225 literes fahordóban)  |
| <b>ANALITIKAI ADATOK</b>         | 13% vol alkohol; 5,9 g/l sav; 1 g/l maradékcukor; 21,5 g/l extrakt  |
| <b>PALACKOZÁS</b>                | 2021 decemberében (derítést és szűrést követően). A bor készítése során felhasznált anyagok: borászati élesztő tápanyag, fajélesztő, borkén, bentonit.  |

## ELÉRHETŐSÉGEK

3036 Gyöngyöstarján, Máriássy út 2.

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

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