



TURÁN

2018

CSERNYIK
pince

Egészen mély tónusú szín, bíbor széllel és fekete maggal. Intenzív illatában fekete szeder, áfonya, rózsza és bódító fűszerek kavalkádja. Laza szövésű korty, lüktető savakkal. Ízében cigánymeggyre és szilvára emlékeztető aromák, jóleső fanyarsággal, jó ihatósággal. Meggymártással, vagy paradicsommal készült ételek, friss kecskesajtok és sonkátalak mellé ajánljuk.

SZÁRMAZÁS	Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján
DŰLŐ	Kútgödör
TALAJTÍPUS	Andeziten kialakult barna erdőtalaj
SZŐLŐFAJTA	Turán
ÜLTETVÉNY KORA	19 év
SŰRŰSÉG	3500 tőke/ha
HOZAM	1,5 kg/tőke
SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK	2018. szeptember 15. / Mustfok 20,5 MM
VINIFIKÁCIÓ	Az erjedés 1 nap hideg áztatás után indult be természetes élesztők segítségével. A préselésre a szüret után 7 nappal került sor. A biológiai almasavbomlás fahordóban spontán ment végbe.
ÉRLELÉS	4 hónap tartályban majd 10 hónap 10 hektoliteres fahordóban
ANALITIKAI ADATOK	13,3% vol alkohol; 5 g/l sav; 1,2 g/l maradékcukor; 34 g/l extrakt
PALACKOZÁS	2019 decemberében 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
csertyik_istvan@freemail.hu

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