

NYITÁNY ROZÉ

2024

CSERNYIK
pince

A Nyitány rozé aktuális évjárata Kékfrankos és Cabernet sauvignon 70:30 arányú házasítása. Élénk hagymahéj színű bor. Csupa gyümölcs illatában banán, ribizli és málna, gazdag ízében pedig citrusos és áfonyás ízek fedezhetők fel. Lendületes savainak köszönhetően jól iható, nyáron fröccsként is nagyon jól tud esni. Kis erjedésből visszamaradt szén-dioxid frissíti és minimális maradékcukor kerekíti. Sokoldalú ételkísérő, nyári saláták, pizzák, grill zöltségek, sajtok és sonkák mellé ajánljuk.

SZÁRMAZÁS	Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján
DŰLŐ	Szárazvölgy, Kútgödör
TALAJTÍPUS	Andeziten kialakult barna erdőtalaj
SZŐLŐFAJTA	Kékfrankos 70%, Cabernet sauvignon 30%
ÜLTETVÉNY KORA	11 és 24 év közötti ültetvények
SÚRÚSÉG	3000 - 4200 tőke/ha
HOZAM	2,5 kg/tőke
SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK	2024. szeptember 1. és 5. között két időpontban / Mustfok 19 és 20 MM
VINIFIKÁCIÓ	Két időpontban szüretelve. Azonnali préselés áztatás nélkül. Az erjesztés három különböző fajlesztő segítségével ment végbe. A tétel egy része 17-18 C fokon, a másik része 15-16 C fokon erjedt.
ÉRLELÉS	4 hónap tartályban
ANALITIKAI ADATOK	13% vol alkohol; 6,4 g/l sav; 2 g/l maradékcukor; 21,5 g/l extrakt
PALACKOZÁS	2024 december elején (derítést és szűrést 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