

BOR-INFÓ

ROSÉ 2010

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Városhegy, Mandolás, Dobogó,
Pillangó dűlő

TALAJ

Mészke alapkőzetten löszös-agyagos
termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

Ültetési sűrűség:
3m x 1m, 1,8 m x 0,8 m

MŰVELÉSI FORMA: Alacsony kordon

ÉVJÁRAT - 2010

Hosszú, havas tél; csapadékos, hűvös
tavasz gyors, egyenletes virágzással;
változatos nyár meleg-száraz és
csapadékos időszakokkal. Augusztus
végi lehűlés, változékony, csapadékos
szeptember; napos, száraz, de hűvös
október.

SZÜRET

Szeptember 7 – október 3-ig
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

TERHELÉS: 15-57 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A rosénak kiválasztott területekről szüretelt
szőlőt egész fürtben préseltük, így szép tiszta
mustot kaptunk.








A szőlőt héjon áztatás nélkül, rögtön
préseltük, ennek köszönhető a bor világos,
rózsaszínes tónusa. Hűtött tartályokban (16 és
20°C-on) történt az erjesztés és később a
tárolás is, hogy a bor természetes széndioxid-
tartalmát megőrizzük, ami sokkal finomabb,
kellemesebb savérzetet ad, mint a
mesterségesen hozzáadott CO₂.

PALACKOZVA 2010. októbertől

ANALITIKA

Alkohol: 11,79 %
Titrálhatóság-tartalom: 6,6 g/l
Invertcukor-tartalom: 2,1 g/l



-  A ROSÉ
-  Mindenki kedveli
-  Könnyed, üde, élénk savú
-  Friss és szomjoltó
-  Természetesen megőrzött
szénsavtartalommal
-  Illatos
-  Kitűnő aperitív

SZŐLŐFAJTÁK

Merlot, Kadarka, Pinot Noir, Cabernet
Sauvignon

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Könnyed, légies bor, melynek egzotikus
illatába virágos jegyek (jázmin,
rózsaszirm) is fonódnak. Üde
gyümölcsössége szomjoltó - ízig-vérig
rosé! Jól behűtve aperitifként, könnyű ételek
kísérőjeként ajánljuk.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

9-10 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Jól behűtve kitűnő aperitív; könnyű ételek,
saláták és szárnyas sültök elmaradhatatlan
kísérője.

TÁROLÁS

Fiatalon, frissen esik a legjobban.

CSOMAGOLÁS

12-es kartonokban • 600 palack / raklap

ELÉRHETŐSÉG

7800 Kisharsány, Fekete hegy

Telefon: 06-72/579-721

Fax: 06-72/579-702

E-mail:

vylyan@vylyan.hu

URL: www.vylyan.hu



*A címkén a régi villányi monda egyik szereplője:
Kakas, a megmentő, aki teli torokkal hirdeti a napfelkeltét*