



ZSADÁNYI

TÁLLYA WINES TAGJA



TKJ ROSÉ GYÖNGYÖZŐBOR

Évjárat:	2016
Típus:	félszáraz
Szőlőfajta:	furmint, hárslevelű, pinot noir
Termőhely:	Tálya
Dűlő:	több dűlő termése
Termésátlag:	60 q/ha
Művelésmód:	középmagas kordon
Szüreti időpont:	augusztus 11.
Borkészítés:	a szüreti időpont megválasztásánál az üde, gyümölcsös zamatok és az élénk savak megóvása az elsődleges szempont. A pincébe érkező szőlőt rögtön préseljük, majd a gyümölcsösség megőrzése érdekében irányítottan erjesztjük és érleljük acéltartályban.
Borleírás:	buborék málna élet A gyöngyöző rozé apró, krémes buborékokkal van teli. A bor olyan bogyós gyümölcsöket juttat eszünkbe, mint a málna, a meggy és a szeder. A test könnyed, az alkohol alacsony, a szerkezet kerek kontúrokat rajzol elénk. Önmagában is jól fogyasztható, csupa életöröm bor. (2017. november)
Alkoholtartalom:	12% V/V
Savtartalom:	6,5 g/l
Maradékcukor:	12 g/l
Cukormentes extrakt:	21 g/l
Úrtartalom:	0,75 l