

Szél Rosé

Szekszárd / 2022



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 10-12 év
- Termőterület: Iván-völgy, Porkoláb, Szentgál
- Művelésmód: kordon, guyot
- Fajta: 50% Kékfrankos, 28% Cabernet Franc, 22% Merlot
- Talaj: lösz mészbabákkal
- Tőketerhelés: 1,5 kg/tőke
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2022. szeptember - október

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fűrtválogatással
- Irányított erjesztés koracél tartályokban 18 °C-on 8 napig, 6 hónap finomseprőn tartás

- Palackozás dátuma: 2023. május
- Palackszám: 3600 palack
- Cukor: 1,8 g/l
- Extract: 19,5 g/l
- Alkohol: 13,5%
- Sav: 5,3 g/l

Mint a békés nyugodt tó vizét a szél, úgy forgatta fel Csilla tavalyi ötlete a megszokott rosé világunkat: „Csabi, készítsünk egy teltebb, mediterrán stílusú provanszias rosét!” Elgondolkodtatott: miért ne?! A legszebb, válogatott bikavérünknek szánt alapanyagokból: kékfrankosból, merlotból, cabernet francból készítettük. Fél év seprőn tartás és kevergetés után palackoztuk le.

