

MOKOS

VILLÁNYI BORVIDÉK - PALKONYA



OLASZRIZLING 2021

VILLÁNYI VÉDETT EREDETŰ SZÁRAZ FEHÉRBOR

100% OLASZRIZLING



Alapanyag: a Villányi Borvidék Siklóshoz közelebbi részére telepített, idősebb fehérszőlő területekről származik.

Terhelés: 115 Q/HA

Évjárat: 2021

Eső: 577 (288) mm

Nap: 2512 (2103) óra

Szüret: kézi - 2021. okt. 1.

BORKÉSZÍTÉS



Erjesztés: azonnali leválasztást követően a friss gyümölcsös illatok és ízek megőrzése érdekében irányítottan, 16-17 fokon, redukáltan erjedt.

Érlelés: a tétel 13%-a 3. töltésű, 300 literes fahordóba került fél évre, mely szép struktúrát és különleges ízvilágot biztosít a tartályban érlelt résznek is.



SZÉP STRUKTÚRA,
KÜLÖNLEGES ÍZVILÁG

Friss, gyümölcsös karakterek illatban és ízben egyaránt, melyhez a fahordó használat szolid jegyei társulnak.



Szub-mediterrán éghajlat



Löszös talaj



8-10 °C



tenger gyümölcsei,
sült halak, grillezett csirkehús

Alk.: 11 %

Cukor: 0,9G/L

Sav: 6,4 G/L

Extrakt: 19 G/L

SO₂: 36/137 MG/L



7771 Palkonya,
Hegyfalja u. 1.



www.mokos.hu



info@mokos.hu



+36 72 200 201