

# MOKOS

VILLÁNYI BORVIDÉK - PALKONYA



## VILLÁNYI ROZÉ CUVÉE "V" 2021

CLASSICUS VILLÁNYI SZÁRAZ ROZÉBOR

KÉKFRANKOS (66%)

PINOT NOIR (33%)

CABERNET FRANC (1%)

Weingarten dűlő - Palkonya

Telepítés: 2003

Művelés: szálvesszős fejművelés

Terhelés: 82 mázsa/HA

Évjárat: 2021

Szüret: kézi - 2021. szept. 9-10.

Palackozás: 2022. feb. 10.

### BORKÉSZÍTÉS



Erjesztés: 5 óra héjon tartást követően koracél tartályban, 13-16 °C hőmérsékleten, reduktív módon.

Érlelés: A könnyedség és gyümölcsösség érdekében nincsen fahordós érlelés.



Pincészetünk rozébora már színével magával ragadja érzékszerveinket, hiszen egy élénk, étellel teli rózsaszín árnyalat köszön vissza a pohárból. Illatában és ízében a zamatos piros bogyós gyümölcsök karaktereit érezhetjük.



Szub-mediterrán éghajlat



Löszös talaj



6 - 8 °C



tészták sajtok

Alk.: 12,5 %

Cukor: 1,5 G/L

Sav: 5,9 G/L

Extrakt: 18,4 G/L

SO<sub>2</sub>: 30/78 MG/L



7771 Palkonya,  
Hegyalja u. 1.



[www.mokos.hu](http://www.mokos.hu)



[info@mokos.hu](mailto:info@mokos.hu)



+36 72 200 201