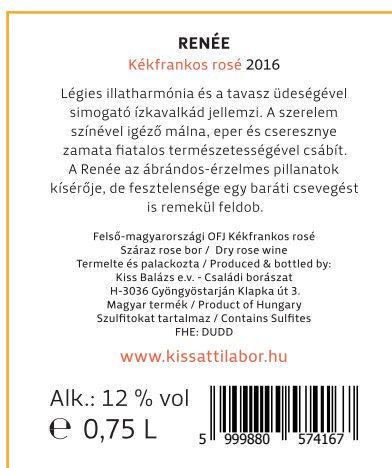


RENÉE

Kékfrankos rosé 2016

Vallom, hogy Kékfrankosból készülnek a legjobb rozék!! Ezek után kitalálható hogy a rozé borunk Kékfrankosból készült. Technológiai érettségben szüretelt egészséges szőlőt dolgoztunk fel majd 2-3 órás héjon áztatás után préseltük és tisztítottuk a mustot. Az erjedés probléma mentesen ment végbe. A finomseprő felkeverésével és némi mikrooxidáció segítségével rövid idő alatt stabilizáltuk a színt. Következett a derítés, szűrés, majd a palackozás, amely ugyancsak szén-dioxid adagolással történt a frissesség növelés érdekében.

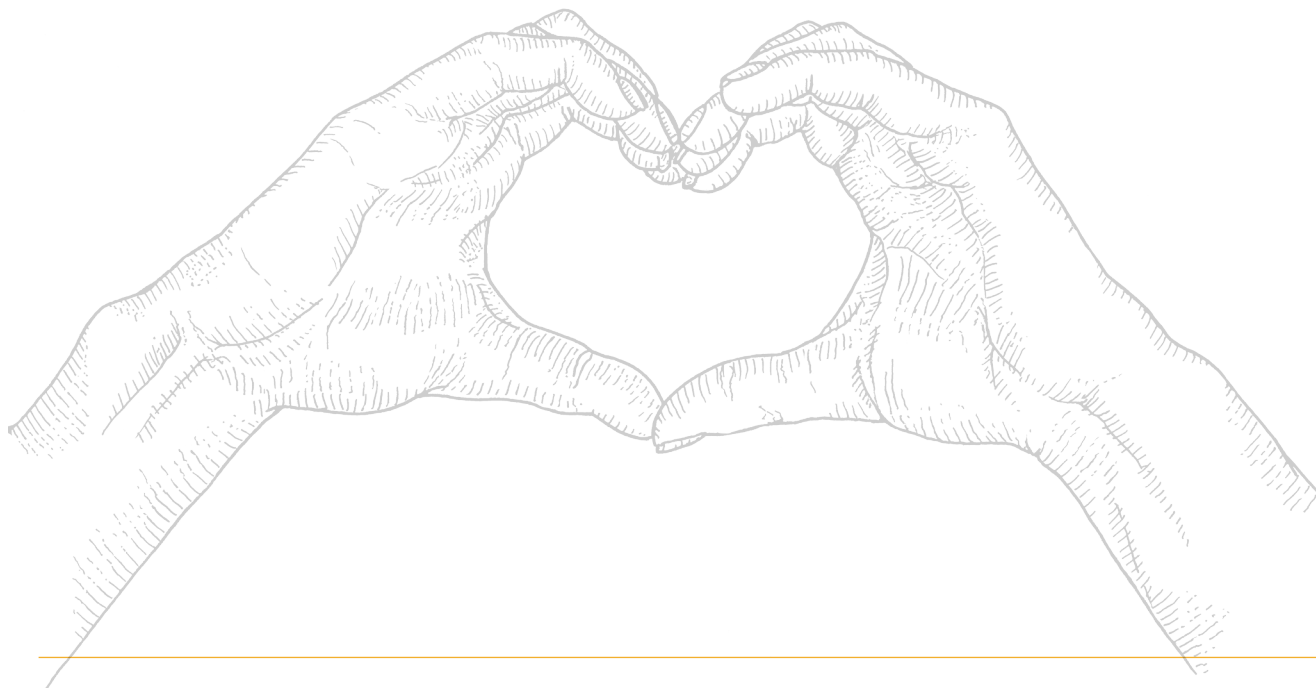


Alkohol: 12,2 v/v %

Titrálható sav: 7.1 gramm / liter

Redukáló cukor: 0.9 gramm / liter

Cukormentes extrakt: 22.5 gramm / liter



 kissattila

www.kissattilabor.hu