

CABERNET FRANC 2019

Szőlőfajta: 100% Cabernet Franc

Termőhely: Kopár-, Csillagvölgy-, Várerdő - dűlők

Tőkék életkora: Átlag 15-20 év.

Tőketerhelés: 1,5-2 kg/tőke

Művelési mód: Ernyő művelés.

Évjárat:

A 2019-es év a szokottnál enyhébben és csapadékszegényebben indult. A tavasz nem robbanásszerűen érkezett. A hűvös és csapadékban gazdag napok egészen májusig kitartottak melynek következményképpen a virágzás elég változatosan alakult. A június is csapadékosan indult, melyet az aszályos és meleg nyár váltott föl. Az ősz és a szüreti időszak hosszú és meleg volt. A kései fajtáknál idővel érezhető lesz a nagy évjárat lenyomata.

Szüret:

2019. október vége, november eleje

Feldolgozás + érlelés:

A pincében bogyózás után a szőlő zárt kóracél tartályba került közel 2 hónapra. Majd erjedés után a bor egy része kóracéltartályba másik része használt barrique hordóba került 12 hónapra. Palackozás után az érlelő pincében további 1 évet töltött palackban..

Palackozás:

2020. őszén került palackba. Készült: 8.000 palack.

Kóstolási jegyzet:

Analitika:

Alkohol: 13,83 %

Sav: 5,0 g/liter

Cukor: 1,7 g/liter

Ételajánlat:

Marha illetve vadételek mellé kiváló. Gyümölcsös mártásokhoz, kemény sajtokhoz és csokoládés desszertekhez.

Apelláció:

DHC – Villány, Classicus

