

BOR - INFÓ

Aureus 2011

- Szőlőfajta:** 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
- Termőhely:** Kopár, Várerdő és a Csillagvölgy dűlők termése.
- Tőkék életkora:** Átlag 10-12 év.
- Töketerhelés:** 1 kg/tőke
- Művelési mód:** Döntően Guyot.
- Évjárat:** Korán és jól indult a tavasz, mely idővel egy kicsit lendületet vesztett. A nyár eleje csapadék nélkül telt, kissé hűvösebben, de az év közepére extrém meleggel érkezett a nyár, ami egészen a szüret végéig kitartott. Szép napos meleg ősszel zártunk.
- Szüret:** 2011. október vége, november eleje.
- Feldolgozás + érlelés:** A fajtákat külön szüreteljük, erjesztettük és érleljük. Az érlelés többnyire (70%) 2-3 töltésű használt tölgyfahordóban, a maradék 30% pedig új hordóban történik, melyek közt megtalálható a 225 és az 500 literes döntően magyar fából készült hordó is. A cuvée-t 16 hónapos pihenés után állítottuk össze a következő arányokkal: Cabernet Franc és Merlot 40-40 %, Cabernet Sauvignon 20%.
- Palackozás:** 2014 januárjában került palackba. Készült: 4.600 palack
- Kóstolási jegyzet:** A pohárban tiszta behízgelő illatok fogadnak. Erdei gyümölcsök és a dohány játéka, a hordófűszerek megfelelő aránya egy már összeforrt bor benyomását kelti. Ízben a földes-avaros jegyek és a visszafogott gyümölcsök vezetik a bort. Idővel érkezik a kávé is a pörkölésből adódóan. Az érlelt aroma, a komoly test még komplexebbé varázsolja. Már most behízgelő, de mégis nagy jövő elé néz, hiszen van benne elegancia és potenciál.
- Analitika:** Alkohol: 13,33 %
Sav: 5,4 g/liter
Cukor: 1,9 g/liter
- Ételajánlat:** Komoly húsok, vadak mellé kifejezetten társul. Erdei gyümölcsös mártások, és erdei gomba mellé is elfér.
- Appelláció:** DHC – Villány, Prémium

