

CABERNET SAUVIGNON 2019

- Szőlőfajta:** 100% Cabernet Sauvignon
- Termőhely:** Várerdő, Dobogó dűlők termése.
- Tőkék életkora:** Átlag 15-20 év.
- Tőketerhelés:** 1,5-2 kg/tőke
- Művelési mód:** Guyot és közép magas kordon 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:** Erjesztés előtt hideg maceráció, majd zárt rendszerben körfejtéses erjesztés 14 napig, ezután 14 nap törkölyön tartás almasav bontással. Érlelés nagyhordóban és használt barrique hordóban.
- Palackozás:** 2021. decemberében került palackba. Készült: 18.000 palack.
- Kóstolási jegyzet:** Tiszta érett színvilág a pohárban. Karakteres illatát a fűszerek és a feketebogyós gyümölcsök vezetik és melyet a hordós jegyek koronáznak meg. Ízében kissé fanyarkás gyümölcsök vezetik a sort. A sav tannin arány szép egyensúlyban van, amihez hosszú emlékezetes korty párosul.
- 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

