

CABERNET SAUVIGNON VÁLOGATÁS 2012

| | |
|-------------------------------|---|
| Szőlőfajta: | 100% Cabernet Sauvignon |
| Termőhely: | Várerdő, Dobogó, Agancsos dűlők termése. |
| Tőkék életkora: | Átlag 18 év. |
| Töketerhelés: | 1 kg/tőke |
| Művelési mód: | Guyot és közép magas kordon művelés. |
| Évjárat: | A 2012-es év hosszú fagyos téllal indult, melyet az áprilisi meleg váltott fel. A forró kánikulát idéző nyarat némi jég zavarta meg, mely Villány egyes területein kisebb károkat okozott. A szüret a nagy meleg és a csapadékhiány miatt korán kezdődött. A gyors érés miatt a termés majdnem egyszerre érett be. A hosszú, meleg ősz kitartott a szüret végéig. |
| Szüret: | 2012. október |
| Feldolgozás + érlelés: | Bogyózás után, héjon tartva 2 hétig, majd erjesztés koracél tartályban körfejtéssel. A bor 30 hónapot töltött 500 l-es magyar és 225 l-es magyar-amerikai tölgyfahordókban. A hordók 20% újhordó, a maradék 80% másod töltésű volt. |
| Palackozás: | 2015. novemberében palackozva Készült: 4.500 palack |
| Kóstolási jegyzet: | Sötét intenzív szín, sűrű anyag, nagy bort ígér. Illatában a szilva jut vezető szerephez, melyet egy cseppnyi kakaó bolondít meg. Kóstolva ismét a szilva kerül előtérbe, de mellette megjelenik a cassis és a hordó fűszerei is. Édes érzet, mely egy komplex, kerek bor benyomását keltik. Szép sav és a komoly palackérettség egy kellően hosszú korttyal párosul. |
| Analitika: | Alkohol: 13,80 % Sav: 5,7 g/liter Cukor: 2,0 g/liter |
| Ételajánlat: | Marha illetve vadételek mellé kiváló. Gyümölcsös mártásokhoz, keménysajtokhoz és csokoládés desszertekhez. |
| Apelláció: | DHC – Villány, Prémium |

