

**CABERNET SAUVIGNON VÁLOGATÁS 2015**

<b>Szőlőfajta:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Termőhely:</b>	Várerdő, Dobogó, Agancsos dűlők termése.
<b>Tőkék életkora:</b>	Átlag 20 év.
<b>Tőketerhelés:</b>	1 kg/tőke
<b>Művelési mód:</b>	Guyot és közép magas kordon művelés.
<b>Évjárat:</b>	A csapadékos hosszú tél után későn érkezett a tavasz, az elhúzódó rügyfakadás a virágzásban is nagy különbséget hozott. A nyarat az extrém időjárás jellemezte: hol hőségriadó, hol hatalmas mennyiségű csapadék érkezett. A szüret korán köszöntött ránk, a korai fajták már augusztus közepére beértek. Az enyhe ősz miatt a szüret hosszúra nyúlt. Összességében egy jó évjárat, szép borokat várhatunk a 2015-ös évtől.
<b>Szüret:</b>	2015. október
<b>Feldolgozás + érlelés:</b>	Bogyózás után, héjon tartva 2 hétig, majd erjesztés koracél tartályban körfejtéssel. A bor 16 hónapot töltött 500 l-es magyar és 225 l-es magyar-amerikai tölgyfahordókban. A hordók 20% újhordó, a maradék 80% másod töltésű volt.
<b>Palackozás:</b>	2017. decemberében palackozva Készült: 4.500 palack
<b>Kóstolási jegyzet:</b>	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.
<b>Analitika:</b>	Alkohol: 13,29 % Sav: 5,1 g/liter Cukor: 1,7 g/liter
<b>Ételajánlat:</b>	Marha illetve vadételek mellé kiváló. Gyümölcsös mártásokhoz, keménysajtokhoz és csokoládés desszertekhez.
<b>Apelláció:</b>	DHC – Villány, Prémium

