

Kadarka Dűlőválogatás 2021

Szőlőfajta:	100%, Kadarka
Termőhely:	Villány egyik legjobb területe a Kopár-dűlő
Tőkék életkora:	2009-es telepítésű, fiatal tőkék
Töketerhelés:	1 kg/tőke
Művelési mód:	Közép magas kordon művelés.

Évjárat:

Az év eleji korai felmelegedést egy visszahűlés követett, ami rányomta a bélyegét a tavaszra. A virágzási időszakban is maradt a hűvös, csapadékosabb idő, mely következtében majd 1 hónappal elcsúsztak az érési periódusok. A nyár extrém meleggel és kevés csapadékkal köszöntött be, minek köszönhetően a szüretre a szőlő behozta a lemaradást. A szüret már normál időben kezdődött (augusztus 23.) és a megszokott tempóban haladt. A szeptemberi csapadék a késői fajtáknak kedvezett, így ezek a fajták tovább kint maradhattak. A szüretet október végén fejeztük be. Minőségét tekintve szép évet zártunk.

Szüret:

2021. október közepe.

Feldolgozás + érlelés:

Hagyományos eljárással készült, nyílt erjesztés, csömöszöléssel, hűtés nélkül. Erjedés után használt 225 l-es magyar tölgyfahordóba került, 6 hónapra.

Palackozás:

2022. április végén került palackba.
1000 palack

Kóstolási jegyzet:

Tiszta világos szín a pohárban. Illata kezdetben kissé zárkózott, de pár perc levegőztetés után szépen nyílik. Tipikus fűszeres kadarka, melyet a hordófűszerek és a gyümölcsök egészítenek ki. Ízében a gyümölcsösség kerül az előtérbe és a fűszeresség kap másodlagos szerepet. A savak korrektek, az alkohol nem lóg ki, szépen besimul a borba.

Analitika:

Alkohol: 12,32 %
Sav: 5,1 g/l
Cukor: 1,5 g/l

Ételajánlat:

Komoly beszélgetések, családi ünnepek levezetőjeként, vagy ételek tekintetében a vaddisznó és szarvas mellé kimondottan ajánlható.

Apelláció:

DHC – Villány, Prémium

