

**MIRTILL CUVÉE 2018**

**Szőlőfajta:** Portugieser, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Termőhely:** Villányi Borvidék területei

**Tőkék életkora:** Területenként és fajtánként változó

**Töketerhelés:** Területenként és fajtánként változó

**Művelési mód:** Területenként és fajtánként változó

**Évjárat:** A 2018-as év eleje enyhén indult, amit a márciusi fagyok és a gyorsan bekövetkező robbanásszerű meleg megérkezése tett érdekessé. Korán és viszonylag gyorsan indult a tavasz. A májusi lehűlés kissé visszavetett, de már jól látható volt az 1-2 hetes előny a korábbi évekhez képest. A nyári meleg tartotta magát, így mindenki a korai szüretre készült. Növényvédelem problémamentesnek volt mondható. Az őszi meleg kitartott a szüret végéig, így egészséges és jó minőségű alapanyagokat sikerült a pincébe juttatni.

**Szüret:** 2018. augusztus végétől október elejéig.

**Feldolgozás + érlelés:** A tételeket külön kezeljük, majd a kész borokat házasítjuk össze. A borok egy része tartályos, míg másik része hordós érlelést kapott.

**Palackozás:** 2020. december elején palackozva.  
Készül: 40.000 palack

**Kóstolási jegyzet:** A sötét színvilág, a frissesség, az érett illatok együttese egy harmonikus, lendületes bort ígér. A piros bogyós gyümölcsök meghatározó szerepe, a visszafogott tannin és a nem túl nagy test könnyen fogyaszthatóvá teszi kedves kis Mirtillünket. Egyszerű mégis elegáns.

**Analitika:** Alkohol: 13,98 %  
Sav: 4,9 g/l  
Cukor: 1,2 g/l

**Ételajánlat:** Friss, üde, könnyű ételek mellé ajánljuk. Az igazi bécsi szelet vagy sertéshúsok kiváló kísérője lehet, de baráti beszélgetésekhez is kiváló.

**Apelláció:** DHC – Villány

