

PÁRATLAN 2014

Szőlőfajta:	40% Kékfrankos, 20 % Pinot Noir, 20 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Portugieser	
Termőhely:	Kékfrankos – Dobogó, Cabernet Sauvignon - Aggancsos,	Pinot Noir –Fekete hegy Merlot, Portugieser – Csillagvölgy,
Tőkék életkora:	Területenként és fajtánként változó	
Töketerhelés:	Területenként és fajtánként változó	
Művelési mód:	Közép magas kordon művelés.	
Évjárat:	A korai tavasz csapadékosan köszöntött ránk, melyet hasonló csapadékos nyár követett. A szüreti időszak eleje is hasonlóan telt, de végül október elejétől meleg napsütéses időszak vette kezdetét. A vénasszonyok nyarának köszönhetően a késői fajták szépen beértek. Kiemelkedő évről 2014-ben sajnos nem beszélhetünk.	
Szüret:	2014. szeptembertől október végéig.	
Feldolgozás + érlelés:	A fajtákat külön szedtük és külön kezeltük. Érlelés tekintetében a Cabernet Sauvignon, a Merlot és a Pinot Noirt (külön-külön), használt 5 hl tölgyfahordóban és használt barrique hordóban érleltük, közel 18 hónapig. A Kékfrankost és a Portugiesert pedig acéltartályba érleltük. A kész borokat hosszas kóstolgatás után házasítottuk és palackoztuk.	
Palackozás:	2016. októberében került palackba. Készült: 14.000 palack.	
Kóstolási jegyzet:	Tiszta, elegáns szín fogad a pohárban. Bontás után picit visszafogott és hűvös az illat, ami a levegő hatására szépen nyílni kezd. Vezető szerepet a meggy és a cseresznye vállalja magára, amit az édeskömény és a szépen besimult hordófűszerek egészítenek ki. Az édesebb érzet a korty második felében érkezik meg. A kékfrankos jegyei szépen vezetik a sort, melyet a merlot elegáns gyümölcsei zárnak le. A korty kellően hosszú és összetett. Könnyen és jól iható bort rejt a palack.	
Analitika:	Alkohol: 13,00 % Sav: 5,0 g/l Cukor: 1,2 g/l	
Ételajánlat:	Sokszínűsége miatt minden könnyedebb étel mellé kiváló, de bátran ajánlom baráti beszélgetések, romantikus estek kísérőjeként.	
Apelláció:	DHC – Villány, Classicus	

