

## PÁRATLAN 2016

<b>Szőlőfajta:</b>	40% Kékfrankos, 20 % Pinot Noir, 20 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Portugieser	
<b>Termőhely:</b>	Kékfrankos – Dobogó, Cabernet Sauvignon - Aggancsos,	Pinot Noir – Fekete hegy Merlot, Portugieser – Csillagvölgy,
<b>Tőkék életkora:</b>	Területenként és fajtánként változó	
<b>Töketerhelés:</b>	Területenként és fajtánként változó	
<b>Művelési mód:</b>	Közép magas kordon művelés.	
<b>Évjárat:</b>	2016-ban az enyhe tél után korán köszöntött be a tavasz. Az áprilisi szokatlanul hűvösre sikeredett, amit az április 26.-i fagy koronázott meg a Siklósi területeken. A virágzás is kissé elhúzódott. A nyár is a megszokottnál hűvösebben telt. A sok csapadék és a hideg-meleg időszakok váltakozását csak ritkán zavarta meg egy-egy hőségriadó. A hűvösebb nyár miatt a szüret csak szeptember elején indult meg. Mindezt ellensúlyozva meleg ősszel indult a szeptember, amit a hűvösebb csapadékossabb október követett. Összességében szép mennyiségek és egészséges termést sikerült szüretelnünk. Nehéz évjárat volt a 2016, néhol extrém hatásokkal.	
<b>Szüret:</b>	2016. szeptembertől október végéig.	
<b>Feldolgozás + érlelés:</b>	A fajtákat külön szedték és külön kezelték. 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 kóstoltatás után házasítottuk és palackoztuk.	
<b>Palackozás:</b>	2019. decemberében került palackba. Készült: 17.000 palack.	
<b>Kóstolási jegyzet:</b>	Tiszta, elegáns szín fogad a pohárban. A szokásostól eltérően nem a kékfrankos jut vezető szerephez, hanem a cabernet sauvignon lép színre. A megszokottól kissé más a stílus. Elegánsabb, markánsabb, most egy picivel magasabb tanin tartalommal bír. A fanyar gyümölcsök mellett az édesfűszerek és a hordó fűszerei is helyet kapnak. A csipkebogyós lecsengés már csak hab a tortán.	
<b>Analitika:</b>	Alkohol: 13,49 %      Sav: 4,9 g/l      Cukor: 1,4 g/l	
<b>Ételajánlat:</b>	Sokszínűsége miatt minden könnyedebb étel mellé kiváló, de bátran ajánlom baráti beszélgetések, romantikus estek kísérőjeként.	
<b>Apelláció:</b>	DHC – Villány, Classicus	

