

PÁRATLAN 2018

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

Termőhely: Villány legjobb dűlőiből

Tőkék életkora: Területenként és fajtánként változó

Töketerhelés: Területenként és fajtánként változó

Művelési mód: Közép magas kordon művelés.

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. szeptembertől október végéig.

Feldolgozás + érlelés:

A fajtákat külön szedték és külön kezelték. Érlelés tekintetében a Cabernet Sauvignon, a Merlot (külön-külön), használt 5 hl tölgyfahordóban és használt barrique hordóban érleltük, közel 12 hónapig. A Kékfrankost és a Portugiesert pedig acéltartályba érleltük. A kész borokat hosszas kóstolgatás után házasítottuk és palackoztuk.

Palackozás:

2021. január elején került palackba. Készült: 20.000 palack.

Kóstolási jegyzet:

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.

Analitika:

Alkohol: 13,76 % Sav: 5,2 g/l Cukor: 1,5 g/l

Ételajánlat:

Sokszínűsége miatt minden könnyedebb étel mellé kiváló, de bátran ajánlom baráti beszélgetések, romantikus estek kísérőjeként.

Apelláció:

DHC – Villány, Classicus

