

PÁRATLAN 2019

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 2019-es év a szokottnál enyhébben és csapadékszegényebben indult. A tavasz nem robbanásszerűen érkezett. A hűvös és csapadékban gazdag napok egészen májusig kitartottak melynek következményképpen a virágzás elég változatosan alakult. A június is csapadékosan indult, melyet az aszályos és meleg nyár váltott föl. Az ősz és a szüreti időszak hosszú és meleg volt. A kései fajtáknál idővel érezhető lesz a nagy évjárat lenyomata.

Szüret:

2019. szeptembertől október végéig.

Feldolgozás + érlelés:

A fajtákat külön szedtük és külön kezeltük. 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. szeptember közepén került palackba.
Készült: 28.000 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: 13,61 % Sav: 5,1 g/l Cukor: 1,33 g/l

Ételajánlat:

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

Apelláció:

DHC – Villány, Classicus

