

**VILLÁNYI FRANC válogatás 2015**

**Szőlőfajta:** 100% Cabernet Franc

**Termőhely:** Várerdő, a Kopár és a Csillagvölgy termése.

**Tőkék életkora:** Átlag 16 év.

**Töketerhelés:** 1 kg/tőke

**Művelési mód:** Ernyő

**Évjárat:**

A csapadékos hosszú tél után későn érkezett a tavasz, az elhúzódó rügyfakadás a virágzásban is nagy különbséget hozott. A nyarat az extrém időjárás jellemezte: hol hőségriadó, hol hatalmas mennyiségű csapadék érkezett. A szüret korán köszöntött ránk, a korai fajták már augusztus közepére beértek. Az enyhe ősz miatt a szüret hosszúra nyúlt. Összességében egy jó évjárat, szép borokat várhatunk a 2015-ös évtől.

**Szüret:**

2015. szeptember vége-október eleje

**Feldolgozás + érlelés:**

A pincében bogyózás után a szőlő zárt kóracél tartályba került közel 2 hónapra. Majd erjedés után a bor 16 hónapot töltött magyar és francia hordókban, melyek között megtalálható volt új (20%) és használt, valamint 225 literes, 5 hl-es nagyhordó is. Palackozás után az érlelő pincében további 1 évet töltött palackban.

**Palackozás:**

2017. decemberében  
Készült: 7,800 palack

**Kóstolási jegyzet:**

Tiszta sötét szín fogad a pohárban. Illatában a másodlagos aromák vezetik a bort. A földes, minerális, avaros jegyek szép összhangot mutatnak. Ízben előtérbe kerülnek a gyümölcsök, a cseresznye, a puncs és némi csokoládé, mely szépen egészül ki a hordó fűszereivel. Lecsengése hosszú és emlékezetes. Egy kész, szépen felépített bor kerül a poharunkba.

**Analitika:**

Alkohol: 13,14%  
Sav: 5,2 g/liter  
Cukor: 1,3 g/liter

**Ételajánlat:**

Készítsünk hozzá vadnyulat vagy rózsaszínre sült kacsamellet piros bogyós gyümölcsökkel.

**Apelláció:**

DHC – Villány, Premium

