

**VILLÁNYI FRANC válogatás 2016**

<b>Szőlőfajta:</b>	100% Cabernet Franc
<b>Termőhely:</b>	Várerdő, a Kopár és a Csillagvölgy termése.
<b>Tőkék életkora:</b>	Átlag 17 év.
<b>Töketerhelés:</b>	1 kg/tőke
<b>Művelési mód:</b>	Ernyő

**Évjárat:** 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 csapadékosabb október követett. Összességében szép mennyiségek és egészséges termést sikerült szüretelnünk. Nehéz évjárat volt a 2016, néhol extrém hatásokkal.

**Szüret:** 2016. 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:** 2019. májusában, Készült: 4,000 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: 13,47 %; Sav: 5,6 g/liter; Cukor: 1,9 g/liter

**Ételajánlat:** Készítsünk hozzá vadnyulat vagy rózsaszínre sült kacsamellet piros bogyós gyümölcsökkel.

**Apelláció:** DHC – Villány, Premium

