

KÉKFRANKOS 2021

Szőlőfajta:	100% Kékfrankos
Termőhely:	Dobogó és Várerdő; Termőre fordult: 2009. ½ Ha. Zuhánya; 2011. 1 Ha. Várerdő; 2012. ½ Ha. Kopár;
Tőkék életkora:	Átlag 15 év.
Töketerhelés:	1-2 kg/tőke
Művelési mód:	Közép magas kordon művelés. Az év eleji korai felmelegedést egy visszahűlés követett, ami rányomta a bélyegét a tavaszra. A virágzási időszakban is maradt a hűvös, csapadékosabb idő, mely következtében majd 1 hónappal elcsúsztak az érési periódusok. A nyár extrém meleggel és kevés csapadékkal köszöntött be, minek köszönhetően a szüretre a szőlő behozta a lemaradást. A szüret már normál időben kezdődött (augusztus 23.) és a megszokott tempóban haladt. A szeptemberi csapadék a késői fajtáknak kedvezett, így ezek a fajták továbbra is maradhadtak. A szüretet október végén fejeztük be. Minőségét tekintve szép évet zártunk.
Évjárat:	
Szüret:	2021. szeptember közepe - vége Bogyózás követően az erjedés kórtartályban történt ahol körfejtést alkalmaztunk. A pincében kerülve a tétel nagy része kóracél tartályba került, kisebb, míg kisebb része nagyhordós érlelést kapott. A két tételt palackozás előtt házasítottuk.
Feldolgozás + érlelés:	
Palackozás:	2023. januárjában került palackba. Készült: 30.000 palack. A pohárba érett illatok fogadnak. A gyümölcsök mellé érkezik egy cseppnyi hordó és fűszer, mellyel együtt lesz kerek a világ. Kóstolva érezzük, hogy egy igazán elegáns, de mégis markáns kékfrankos kerül a pohárba. Előtérbe kerülnek a hordós jegyek melyeket a konyakmeggy és a sherry-s íz világ követ.
Kóstolási jegyzet:	
Analitika:	Alkohol: 13,93 % Sav: 5,1 g/l Cukor: 2,4 g/l
Ételajánlat:	Kacsa illetve vadkacsa, vörösborban pácolt meggyraguval. Keményebb sajtok, illetve baráti beszélgetésekhez.
Apelláció:	DHC – Villány, Classicus

