

## GERE ZSOLT - RedY 2018

**Szőlőfajta:** Portugieser 60% - kékfrankos 30%– Kadarka 10 %

**Termőhely:** Csillagvölgy-dűlő termése

**Tőkék életkora:** fajtánként változó

**Töketerhelés:** 1,5 kg / tőke

**Művelési mód:** Középmagas kordon és ernyő 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 jutatni.

**Szüret:** 2018. szeptember- október.

**Feldolgozás + érlelés:**

A szüret és az erjesztés területenként és fajtánként külön történt. Bogyózást követően a lé kóracél tartályba került, ahol irányított erjesztés mellett kész borrá erjedt. Az Portugieser és a Kékfrankos tartályban míg a Kadarka nagy fahordóban került 6 hónapra. A fajták házasítás a palackozás előtt történt.

**Palackozás:**

Készül: 5.000 palack  
2019. márciusában palackoztuk

**Kóstolási jegyzet:**

Pohárba kerülve is jól látszik hogy mennyire fiatal és élénk, világos bíbor színek a pohárban. Illatában is könnyedség a gyümölcsök kavalkádja érezhető némi hordós aláfestéssel. Kóstolva eszmél rá az ember hogy mi is az amit a villányi borászok szerettek volna. Izgalmas és játékos, vidám, fiatalosan pimaszul szerethető bor kerül a pohárba. Nem akar több lenni mint ami, de nem is akar.

**Analitika:**

Alkohol: 13,00 %  
Sav: 5,4 g/liter  
Cukor: 1,2 g/liter

**Ételajánlat:**

Nyár esték nélkülözhetetlen kísérője. Egy jóbarát és két pohár RedY a kedvenc borbárod teraszán. Mi kell még!

**Apelláció:**

DHC – Villány, Classicus

