

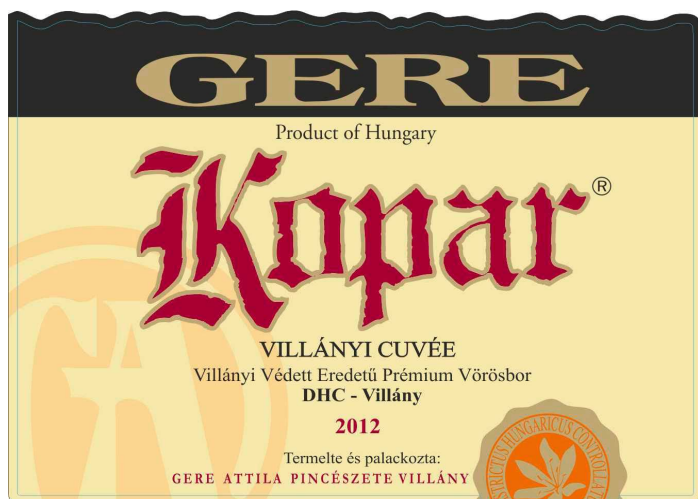
KOPÁR CUVÉE

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

DHC-Villány

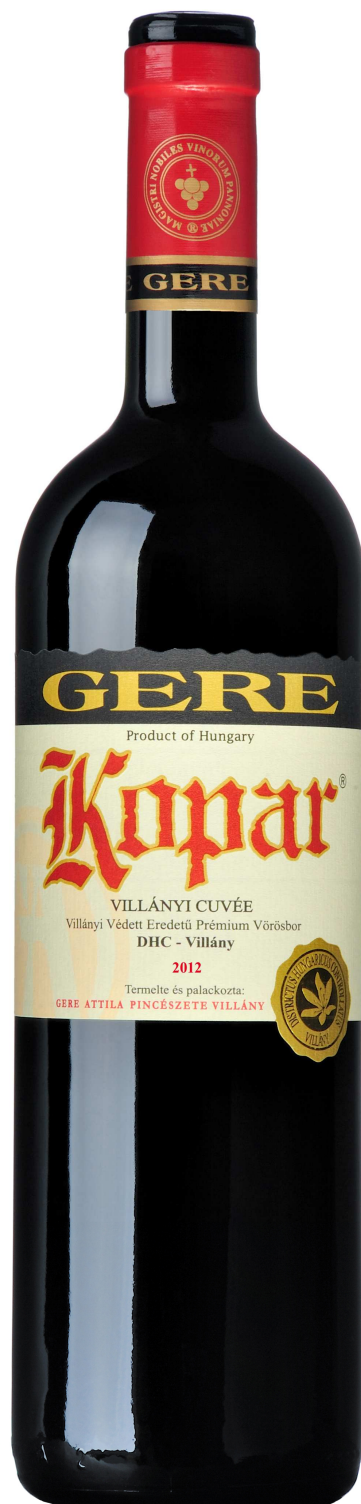
2012

<http://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2016/04/kopár-2012-copy.jpg>



Alapadatok

Évjárat:	2012
Évjárat értékelés:	Ezt az évet az extrémítások jellemezték. A tél nagyon hideg volt, és nagyon sok hó esett. A hóréteg megvédte a szőlőtőkék nagy részét a károsodástól. Tavasszal a fagy okozott károkat a szőlőben. Nyáron nagyon nagy volt a szárazság. A nagy melegnek és a szárazságnak köszönhetően a szőlő gyorsabban érett, kb. 2-3 héttel előrébb járt a megszokottnál. A bogyók mérete sokkal kisebb lett, de a beltartalom nagyon szép és koncentrált lett, magas mustfokokkal. Az évjárat összességében kiemelkedő. Nagytestű, koncentrált borok születtek.
Szőlőfajta:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	13-18
Tőke/hektár:	7.200
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember közepe – Október eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés részben acéltartályban, részben fakádban történt, az almasav-bontás fahordóban. 60%-a új barrique-ban, 40%-a nagy (10-25 hl) ászokhordóban, érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	15 %
Cukormentes extrakt:	33,9 g/l
Savtartalom:	5,3 g/l
Maradécukor-tartalom:	1,6 g/l
Forgalomba kerülés ideje:	2016. április 15.
Borleírás:	Rendkívül telt, sokrétű gyümölcsösség, színében mélység, már szinte feketébe hajló, fiatalos reflexekkel. Illatában meggy, málna, szeder, mineralitás és elegánsan megbújó hordós jegyek jellemzik. Kóstolva nagyon gazdag és komplex, a gyümölcsöket némi csokoládés fahéj, és enyhe borsosság kíséri. Fiatal kora ellenére, már szép egyensúlyt mutat, és jól fogyasztható, viszont hosszú érlelési potenciállal rendelkező tétel.
Apelláció:	DHC-Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2021-24 körül éri el.



Basic data

Vintage:	2012
Vintage evaluation:	The year of extremities. The winter was very cold and it snowed a lot. The snow layer protected most of the vine stocks against damage. In spring frost harmed the vines. In summer the dryness was great. Due to the great heat and dryness the grape was ripen quicker, 2-3 weeks earlier as usual. The size of the berries was much smaller but the content of them was very fine and concentrated with a high must degree. On the whole the vintage is outstanding. Full bodied, concentrated wines were born.
Varieties:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Slope:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Age of stocks:	13-18
Stock/hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Farming method:	Middle cordon; 230 x 120 twin stocks
Harvest period:	Mid September – Beginning of October
Vinification:	Partly in steel tanks, partly in wooden vats; malolactic fermentation in oak. 60% aged in new barrique, 40% in big (10-25 hl) barrels for 16 months.
Alcohol:	15 %
Sugar-free extract:	33,9 g/l
Acid:	5,3 g/l
Residual sugar:	1,6 g/l
Available since:	15 April 2016.
Description:	Extremely full, multiple fruitiness. Depth in its color, almost turning to black, with youthful reflexes. Sour cherry, raspberry, mulberry and minerality in its nose. Elegant, discrete barrel characteristics. Very rich and complex when tasting. The fruits are accompanied by some chocolate cinnamon and mild pepper. Despite its young age its shows a nice balance and well drinkable. The item has a long ageing potential.
Apellation:	DHC-Prémium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2021-24.