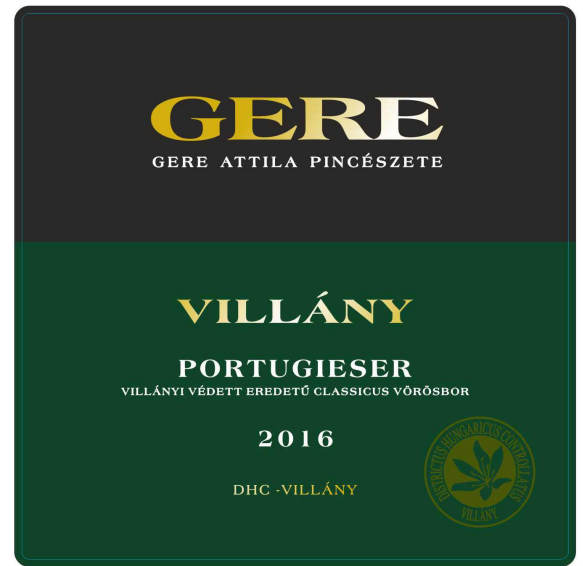


PORTUGIESER

Villányi védett eredetű classicus vörösbor
DHC-Villány
2016

NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB) >>>

<https://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2017/08/portugieser-2016.jpg>



Alapadatok:

Évjárat:	2016
Évjárat értékelés:	2016-ban a tél az előző kettőhöz hasonlóan szokatlanul enyhe volt. Az április és a szeptember hónapok szárazabbak voltak, de az év során, néhány alkalommal rövid idő alatt jelentős mennyiségű csapadék is hullott. Az egész éves növényvédelem tartogatott ugyan kihívásokat, de eredményes volt. A szüreti időszak jó időjárási körülmények között zajlott le, a szürettel október 20-án végeztünk. A fajtákat összességében jó érettségi és egészségi állapotban, jó cukor-sav egyensúllyal, kedvező íz- és aromaanyagokkal szüretelhetjük. Az új borokat kóstolva igen bizakodóak vagyunk a 2016-os évjáratot illetően.
Szőlőfajta:	100% Portugieser
Termőhely:	Villány, Nagyharsány
Dűlő:	Csillagvölgy, Fekete-hegy, Konkoly, Ördögárok
Tőké életkora (év):	16-46
Tőke/hektár:	5.400
Tőketerhelés:	80 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160 ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, alacsony hőmérsékleten, hogy megőrizze szép gyümölcsösségét, majd 4 hónapot töltött nagy ászokhordóban (50 hl).
Alkoholtartalom:	12,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	26,6 g/l
Savtartalom:	4,5 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1 g/l
Forgalomba kerülés:	2017. március
Borleírás:	Élénk, fiatalos lila árnyalat, bordó reflexekkel, teste közepesnél könnyedebb. Illatában érett primőr aromák, édes cseresznye, pirított ostya, enyhe mineralitás. Kóstoláskor lágy, jó ivású finom gazdag gyümölcsösség, finom tanninokkal kísérve.
Ápelláció:	DHC-Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg, de elbír egy pár évet palackban.



Basic data

Vintage:	2016
Vintage evaluation:	<p>In 2016 – similarly to the previous two - winter was unusually gentle. April and September were drier months but during the year in some cases considerable rain fell in short time. The annual pest control had challenges but was effective.</p> <p>The harvest was done under good weather circumstances, we finished on 20th October. We could pick the varieties ripe, healthy, with good sugar-acid balance and with advantageous gust and aroma characteristics. When tasting the new wines we are really optimistic about 2016 vintage.</p>
Variety:	100% portugieser
Place of origin:	Villány, Nagyharsány
Vineyard:	Csillagvölgy, Fekete-hegy, Konkoly, Ördögárok
Age of the vines (years):	16-46
Vines/hectare:	5.400
Yield:	80 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Beginning of September
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks at low Temperatures to keep its fruitiness, then was kept in big barrels (50hl) for 4 months.
Alcohol content:	12,5 % V/V
Sugar free extract:	26,6 g/l
Acidity:	4,5 g/l
Residual sugar:	1 g/l
Available since:	March 2017.
Characteristics:	Lively, youngish violet hue with bourdon reflexes. Its body is lighter than medium. In its nose: ripe primeur aromas, sweet cherry, toasted wafer, mild minerality. Its taste is mild, well drinkable fine, rich fruitiness, with fine tannins.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	The real values of this wine appear when drinking fresh, but also endures few years in bottle.