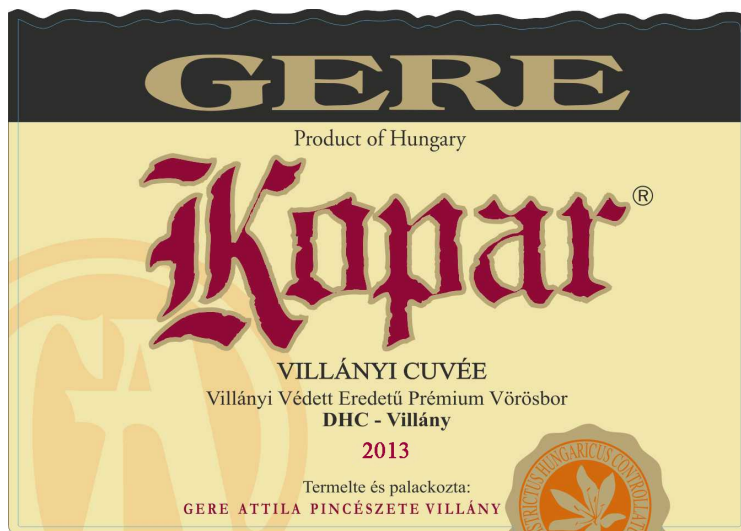


# KOPÁR CUVÉE

Villányi védett eredetű prémium vörösbor  
DHC-Villány  
2013



Nagy felbontású palack fotó:

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2017/09/kopar-2013-copy.jpg>

## Alapadatok

Évjárat:	2013
Évjárat értékelés:	Az év nagyon kedvezően indult: télen elegendő csapadék hullott, és ezáltal kellő tartalékok keletkeztek a talajban. A tavasz egy esősebb májusi hónappal zárult, utána pedig egy kifejezetten szép, napos, meleg és igen száraz nyár következett. Az ültetvények nagyon szépen fejlődtek, üdék és vitálisak voltak. A szüreti időszak időjárása is kedvezően alakult, és mindent kellő érettséggel tudunk leszüretelni. Ígéretes évjárat, szép gyümölcsösséggel.
Szőlőfajta:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	14-19
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 fakádiban történt, az almasav-bontás fahordóban. 60%-a új barrique-ban, 40%-a nagy (10-25 hl) ászokhordóban, érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14 %
Cukormentes extrakt:	32,5 g/l
Savtartalom:	5,6 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,4 g/l
Forgalomba kerülés ideje:	2017. október 1.
Borleírás:	Érett szilva és meggy dominálnak, ánizzsal és szegfűszeggel kiegészülve. Illata élénk, vibráló, ahol a gyümölcsök és a megbújó hordófűszerek mellett némi bőrsőség és füstösség is felfedezhetőek. Ízében az erdei bogycs, feketemeggyes, finoman minerális aromák elegáns savak és tanninok kíséretében hosszú, de még kiteljesedő lecsengéssel zárják a kortyot.
Apelláció:	DHC-Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcspontján várhatóan kb. 2022-25 körül éri el.



## Basic data

Vintage:	2013
Vintage evaluation:	The year started very favorably: during winter sufficient quantity of rainfall came and by this adequate reserves arose in the soil. Spring ended with a rainy May and then a really nice, sunny, hot and very dry summer followed. The plantations developed very nicely, were fresh and vital. The weather of the harvest period was also favorable and we managed to harvest everything with adequate ripeness. Promising vintage with nice fruitiness.
Varieties:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Slope:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Age of stocks:	14-19
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; malo-lactic fermentation in oak. 60% aged in new barrique, 40% in big (10-25 hl) barrels for 16 months.
Alcohol:	14 %
Sugar-free extract:	32,5 g/l
Acid:	5,6 g/l
Residual sugar:	1,4 g/l
Available since:	1 October 2017
Description:	Ripe plum and sour cherry dominate supplemented by anise and clove. Its nose is lively, vibrant, where beside of the fruits and hidden barrel spices some leather and smokiness can be also discovered. In its taste the forest berries, black cherry with fine mineral aromas, elegant acids and tannins close the sip with long but yet evolving aftertaste.
Apellation:	DHC-Prémium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2022-25.