

# CABERNET SAUVIGNON

Villányi védett eredetű classicus vörösbor

DHC-Villány

2014

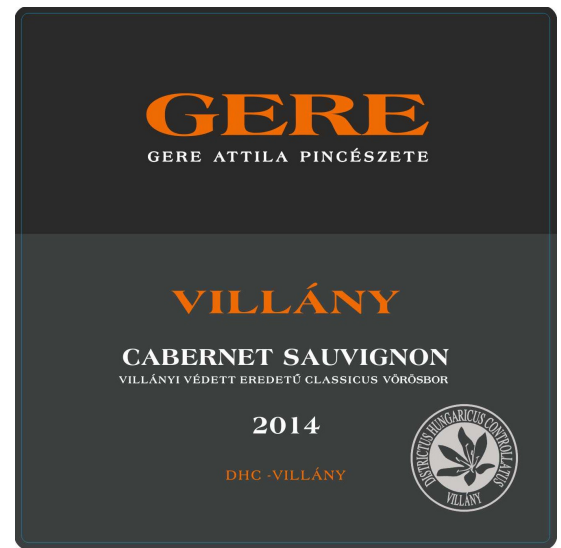
NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>

HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)

<https://pinceszeti.gere.hu/wp-content/uploads/2017/10/cabsav-2014.jpg>

## Alapadatok

Évjárat:	2014
Évjárat értékelés:	<p>A téli időszak szokatlanul enyhe volt. A rügyfakadás idén korán, fajtától függően április végén, május közepén fejeződött be, ezt követően pedig nem volt intenzív tartós meleg, így a növekedés is lelassult.</p> <p>A nyár is inkább változékonyan alakult, csapadékos és napos időszakok követték egymást. A lassú növekedés kissé eltolta a szüret kezdetét is, a korai érésű alapanyagok pedig inkább könnyedebb, illatos borokat adtak. A később érő fajtáknál viszont még egyszer megmutatkozott a szép időjárás, így a cabernet-k és merlot-k esetében is szépen alakultak a mustfokok. Mostohának vélt, de összességében eredményes évszámot mondhatók.</p>
Szőlőfajta:	100% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	18-33
Tőke/hektár:	5.400
Tőketerhelés:	50 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. 80%-a nagy (25-50hl) ászokhordóban, 20%-a másod-, harmadtöltésű barrique-ban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	13 % V/V
Cukormentes extrakt:	30,1 g/l
Savtartalom:	5,3 g/l
Maradék cukor-tartalom:	2,8 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2017. november
Borleírás:	<p>Friss meggy és málna, kakaós jegyek. Kóstolva élénk, érett gyümölcsíz, melyben piros és fekete bogyósok, némi földesség és csipkebogyó jelentkeznek. Elegancia, finom tanninok, lágy savak és zamatos lecsengés jellemzők.</p>
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2020-2021 körül éri el.



**Basic data:**

Vintage:	2014
Vintage evaluation:	<p>Winter was unusually mild. The gemmation finished early – end of April, middle of May – according to the varieties. After this no intensive enduring heat came so the growth slowed down.</p> <p>The summer was unsteady – rainy and sunny periods followed each other. The slow growth delayed the harvest a bit, and the early grapes gave lighter, fragrant wines. At the late grapes the nice weather showed itself once again, so in the case of cabernets and merlot the must degrees developed well.</p> <p>It was expected as a harsh vintage, but finally can be deemed as productive.</p>
Variety:	100 % Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	18-33
Vines/hectare:	5.400
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks, and malolactic fermentation in barrels. Aged in barrel: 80% big ones (25-50 hl) and 20% in used barriques for 16 months.
Alcohol content:	13 % V/V
Sugar free extract:	30,1 g/l
Acidity:	5,3 g/l
Residual sugar:	2,8 g/l
Available since:	November 2017
Characteristics:	Fresh sour cherry and raspberry, with cocoa marks. Vigorous, ripe fruits when tasting. Red and black berries, some soil, and rose-hip appear. Elegance, fine tannins, mild acids and luscious aftertaste.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2020-2021.