

# TINTA (TEMPRANILLO)

Földrajzi jelzés nélküli száraz vörösbor  
2012

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

<https://pinceszeti.gere.hu/wp-content/uploads/2017/11/tinta-2012.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:	100% Tempranillo
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Ördögárok
Tőké életkora (év):	10
Tőke/hektár:	7.200
Tőketerhelés:	30 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt kb. 10 napig, az almasav-bontás pedig fahordóban. Másodtöltésű barrique hordóban érlelődött 14 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	29,8 g/l
Savtartalom:	4,3 g/l
Maradécukor-tartalom:	1,2
Forgalomba kerülés:	2017. november
Borleírás:	Vaníliás-kakaós jegyek, intenzív gyümölcsérzet. Kóstolva az évjárat ellentmondóan vibráló és élénk, málna és fekete bogyósok, fahéj, ánizs és némi gyógynövényesség kíséretében. Rendkívül sokrétű és koncentrált, mégis elegáns. A tanninok még feszesek, de érettek, egy hosszú lecsengésnek teret engedve.
Apelláció:	Földrajzi jelzés nélküli bor (mivel a fajta Magyarországon nem bejegyzett)
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2021-2023 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.
Variety:	100 % Tempranillo
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Ördögárok
Age of the vines (years):	10
Vines/hectare:	7.200
Yield:	30 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	Mid October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks for cca. 10 days, and malolactic fermentation in barrels. Aged in 2 <sup>nd</sup> filled barriques for 14 months.
Alcohol content:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	29,8 g/l
Acidity:	4,3 g/l
Residual sugar:	1,2 g/l
Available since:	November 2017
Characteristics:	Vanilla-cocoa marks and intense fruits. The vintage is contradictiously vibrant and alive when tasting. Raspberry, black berries, cinnamon, anise, and some herbs. Extremely multiple and concentrated, but still elegant. The tannins are tight but ripe, giving space for a long aftertaste.
Appellation:	Wine without geographic mark (because this variety is not officially registered in Hungary)
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2021-2023.