

CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE

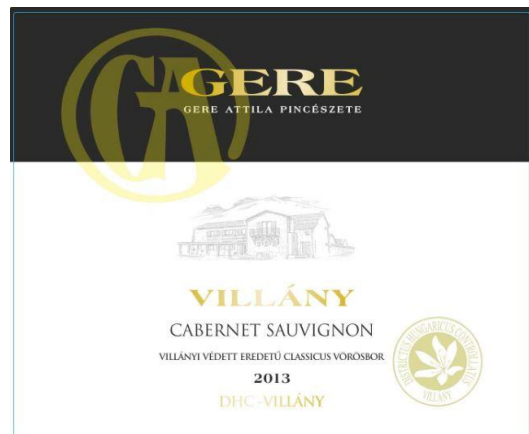
Villányi védett eredetű classicus vörösbor

DHC-Villány

2013

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

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/03/Cabernet_sav_barr_2013.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 tudtunk leszüretelni. Ígéretes évjárat, szép gyümölcsösséggel.
Szőlőfajta:	100% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	16-31
Tőke/hektár:	5.400
Tőkesterhelés:	40 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe-vége
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt kb. 10 napig. A biológiai almasavbontás már fahordóban történt. Második-, harmadik töltésű barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14 % V/V
Cukormentes extrakt:	30,1 g/l
Savtartalom:	5,7 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,3 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2018.
Borleírás:	Bíbor árnyalat, közepesenél nagyobb testre utaló szerkezet. Illatában finom pörkölési aromák, érett gyümölcsök, földes jegyek és leheletnyi borsosság jelentkezik. Kóstolva bársonyos, hosszan megmaradó ízérzet, melyben a hordófűszerek mellett főleg meggy és szilva dominálnak finom savérzet kíséretében.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2019-2020 körül éri el.



Basic data:

Vintage:	2013
Vintage evaluation:	<p>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.</p>
Variety:	100 % Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	16-31
Vines/hectare:	5.400
Yield:	40 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	End and mid of October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks for 10 days, and malolactic fermentation in barrels. Aged in 2 nd and 3 rd filled barrique barrels for 16 months.
Alcohol content:	14 % V/V
Sugar free extract:	30,1 g/l
Acidity:	5,7 g/l
Residual sugar:	1,3 g/l
Available since:	2018.
Characteristics:	<p>Carmin hue, the structure refers to a body bigger than medium. Fine toast aromas in its nose, and ripe fruits, earthy marks and a hint of pepper appear. Silky, long aroma when tasting. Mainly sour cherry and plum dominate beside the barrel spices with fine acids.</p>
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2019-2020.