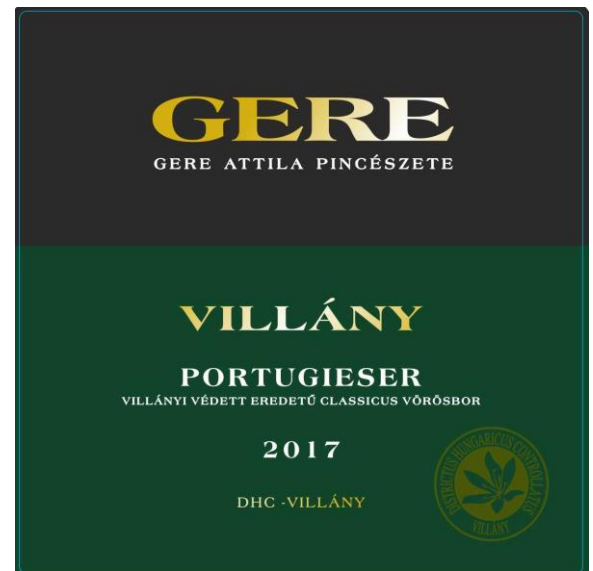


# PORTUGIESER

Villányi védett eredetű classicus vörösbor  
DHC-Villány  
2017

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

[https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/02/Portugieser\\_2017.jpg](https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/02/Portugieser_2017.jpg)



## Alapadatok:

Évjárat:	2017
Évjárat értékelés:	Ideális volt ez az év, magas átlaghőmérséklettel, elegendő csapadékkal, és különösebb szélsőségek nélkül. A több éve tartó biológiai növényvédelemnek köszönhetően mostanra a szőlő héja olyan rugalmas és kemény lett, hogy maga is képes már a védekezésre a betegségek ellen, így ezzel sem volt gondunk. Még minket is meglepett az a rendkívüli gyümölcshús, amit idén a szőlőbogyókban éreztünk, az optimális érettségben szüretelt fűrtök mellett ez is okot ad az évjárat boraiban való bizakodásra.
Szőlőfajta:	100% Portugieser
Termőhely:	Villány, Nagyharsány
Dűlő:	Csillagvölgy, Fekete-hegy, Konkoly, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	17-47
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:	26,2 g/l
Savtartalom:	4 g/l
Maradécukor-tartalom:	1,1 g/l
Forgalomba kerülés:	2018. február
Borleírás:	Fiatalos bíbor árnyalat, lilába hajló reflexekkel. Illatában cseresznyés, málnás jegyek, frissességre utaló intenzitás. Kóstolva nagyon harmonikus, gyümölcs centrikus íz és kellemes savéret jellemzik. Könnyed, üde, bársonyos tétel a mindennapokra.
Apelláció:	DHC-Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg, de elbír egy pár évet palackban.



## Basic data

Vintage:	2017
Vintage evaluation:	The year was ideal with high average temperature, sufficient rain, and without extremities. Thanks to the organic pest control we apply for years the skin of the grape became so flexible and hard, that the grape itself is able to protect against pests so we had no problem with this either. Even we were surprised by that extreme fruit flavor we felt in the grape berries. Beside the optimally ripe bunches we harvested this also gives confidence in the wines of this vintage.
Variety:	100% portugieser
Place of origin:	Villány, Nagyharsány
Vineyard:	Csillagvölgy, Fekete-hegy, Konkoly, Ördögárok
Age of the vines (years):	17-47
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:	26,2 g/l
Acidity:	4 g/l
Residual sugar:	1,1 g/l
Available since:	February 2018.
Characteristics:	Youngish purple hue with reflections turn into violet. Cherry, raspberry in its nose, intensity refers to freshness. Harmonic when tasting, it is characterized by fruit centric taste and pleasant acids. Light, fresh, silky item for everyday.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	The real values of this wine appear when drinking fresh, but also endures few years in bottle.