

# KOPÁR CUVÉE

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

DHC-Villány

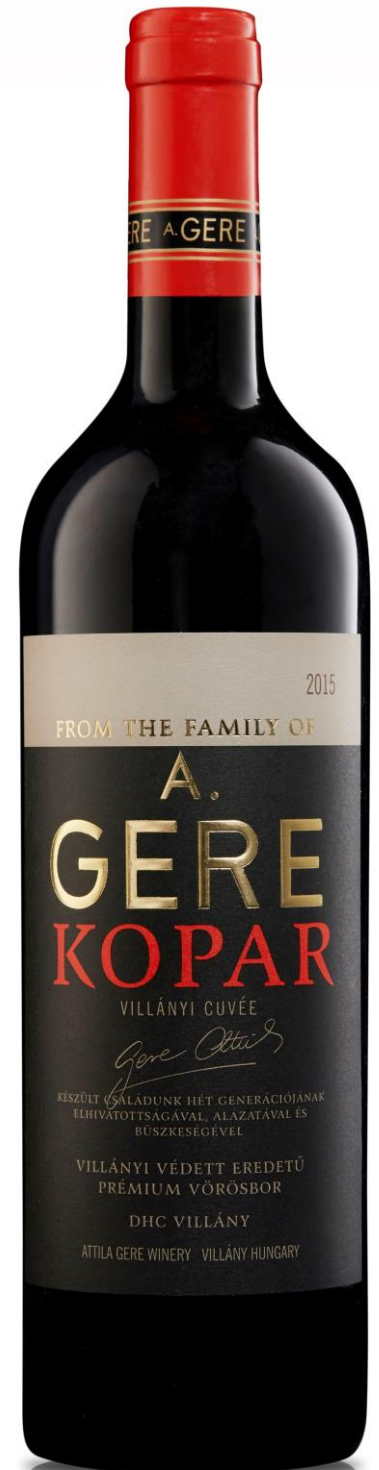
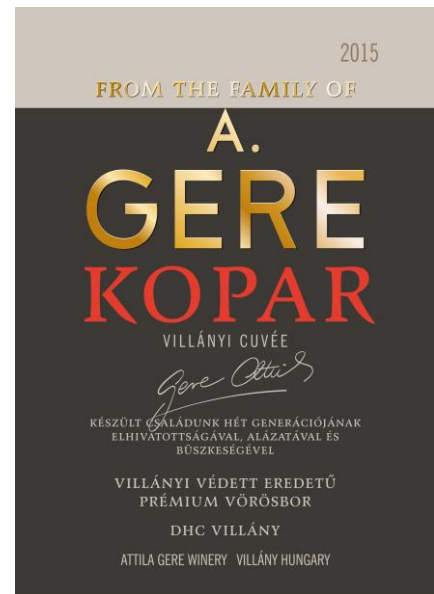
2015

Nagy felbontású palack fotó:

<https://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/04/kopar-2015-új.jpg>

## ALAPADATOK

Évjárat:	2015
Évjárat értékelés:	A metszési munkák már január közepére befejeződtek, az enyhe tél pedig elősegítette a korai rügyfakadást. Bár februárban kissé lehűt az idő, márciustól júliusig fokozatosan és folyamatosan emelkedett a nappali hőmérséklet, ami mellett a havi csapadékátlag kiegyensúlyozott maradt. A gyümölcsök szépen fejlődtek, és augusztus 11-én, az átlagnál korábban megkezdődött a szüret. Minden leszedett alapanyag ép, és egészséges volt, a hordóba kerülő tételek minőségét pedig még az októberi esőzés sem befolyásolta. Az elmúlt évek egyik legszebb és legkiegyensúlyozottabb évjáratát tudhatjuk magunk mögött, mely mind mennyiségben és minőségben is kiemelkedőt eredményezett.
Szőlőfajta:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	16-21
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 fakádban történt, az almasav-bontás fahordóban. 60%-a új barrique-ban, 40%-a nagy (10-25 hl) ászokhordóban, érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14 %
Cukormentes extrakt:	33,2 g/l
Savtartalom:	5,7 g/l
Maradécukor-tartalom:	1,3 g/l
Forgalomba kerülés ideje:	2018. május 15.
Borleírás:	Mélysötét árnyalat, bíbor sziluettel. Illatában húsos, fekete bogyósok és mineralitás, hordós jegyek egyensúlya. Friss, érett gyümölcsérzet és szépen integrált kávé, kakaós jegyek utalnak a hordóhasználatra. Kóstolva élénk és vibráló, szép egyensúlyt mutat, kellemes savérzet, érett tanninok mellett piros és feketeribizli, feketeszeder, szilva, hordófűszerek és a villányi termőtáj. Koplex, nagytestű bor, ígéretes jövővel.
Apelláció:	DHC-Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcát várhatóan kb. 2024-27 körül éri el.



GERE ATTILA PINCÉSZETE 7773 VILLÁNY, ERKEL F. U. 2/A.

e-mail: [pincszet@gere.hu](mailto:pincszet@gere.hu)

web: [www.gere.hu](http://www.gere.hu)

Kopár Borkli

## Basic data

Vintage:	2015
Vintage evaluation:	The pruning ended by mid January, and the mild winter helped the early gemmation. Though the weather cooled down a bit in February, the daily temperature gradually and continuously increased from March to July. The monthly rainfall average remained balanced. The fruits developed nicely, and the harvest started on 11 <sup>th</sup> August – earlier than the average. All harvested fruit were unharmed and healthy. The quality was not influenced by the rainfalls in October. We had one of the most beautiful and balanced vintage of the past years, which brought prominent both in quality and quantity.
Varieties:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Slope:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Age of stocks:	16-21
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; malolactic fermentation in oak. 60% aged in new barrique, 40% in big (10-25 hl) barrels for 16 months.
Alcohol:	14 %
Sugar-free extract:	33,2 g/l
Acid:	5,7 g/l
Residual sugar:	1,3 g/l
Available since:	15 <sup>th</sup> May 2018
Description:	Deep darks hue with carmine silhouette. Meaty in its nose, balance of black berries and minerality and the barrel marks. Fresh, ripe fruit taste. Nicely integrated coffee, cocoa marks refer to the barrel use. Buoyant and vibrant when tasting, shows nice balance. Pleasant acids, ripe tannins and red- and blackcurrant, blackberry, plum, barrel spices and Villány wine region. Complex, full bodies wine, with promising future.
Appellation:	DHC-Prémium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2024-27.