

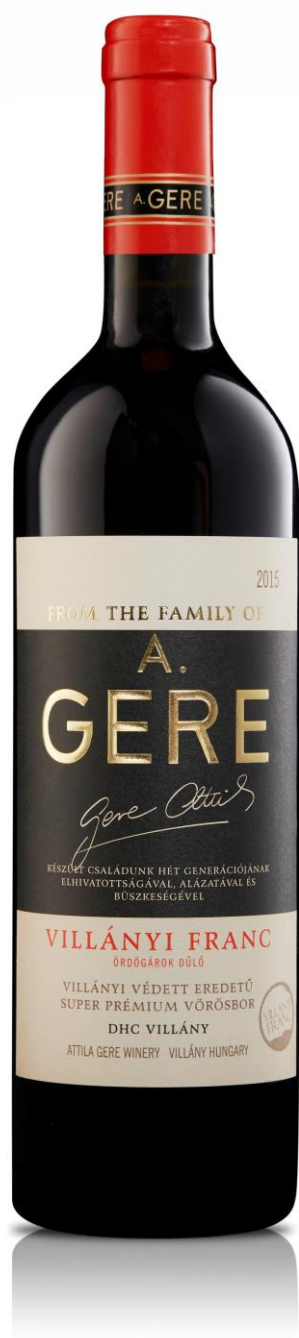
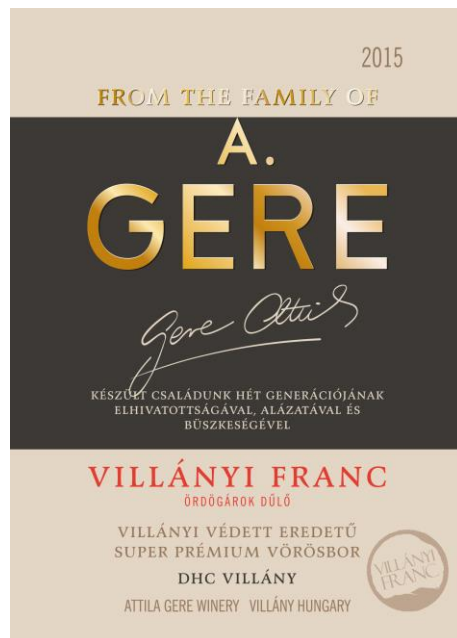
VILLÁNYI FRANC „Ördögárok”
Villányi védett eredetű super prémium vörösbor
DHC-Villány
2015

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

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/04/GERE_Villanyi_Franc.jpg

ALAPADATOK

Évjárat:	2015
Évjárat értékelés:	A metszési munkák már január közepére befejeződtek, az enyhe tél pedig elősegítette a korai rügyfakadást. Bár februárban kissé lehűlt 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:	100% Cabernet Franc
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Ördögárok
Tőkék életkora (év):	16
Tőke/hektár:	5.000
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 250 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. Új barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	30,7 g/l
Savtartalom:	4,2 g/l
Maradécukor-tartalom:	1,5 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2018 április
Borleírás:	Illatában érett gyümölcsök, ánizs, fahéj, pörkölt jegyek és dohány. Kóstolva telt és bársonyos, érett, puha tanninok kísérik a kortyot. Ízében fekete szeder és cigánymeggy dominálnak, a kishordós érlelésből adódó édes kávék jegyek kíséretében. Rendkívül sokrétű tétel, nagy potenciállal.
Apelláció:	DHC-Villány, Super Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2024-2026 körül éri el.



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 th 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.
Variety:	100 % Cabernet Franc
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Ördögárok
Age of the vines (years):	16
Vines/hectare:	5.000
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 250 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks, and malolactic fermentation in barrels. Aged in barrel: in new barriques for 16 months.
Alcohol content:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	30,7 g/l
Acidity:	4,2 g/l
Residual sugar:	1,5 g/l
Available since:	April 2018
Characteristics:	In its nose: ripe fruits, anise, cinnamon, toasted marks and tobacco. Full and silky when tasting, ripe, soft tannins accompany the sip. Blackberry and gipsy sour cherry dominate in its taste with a hint of sweet coffee from the barrique ageing. Multiple item with great potential.
Appellation:	DHC-Super Premium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reach its peak expectedly cca. 2024-2026.