

CABERNET SAUVIGNON

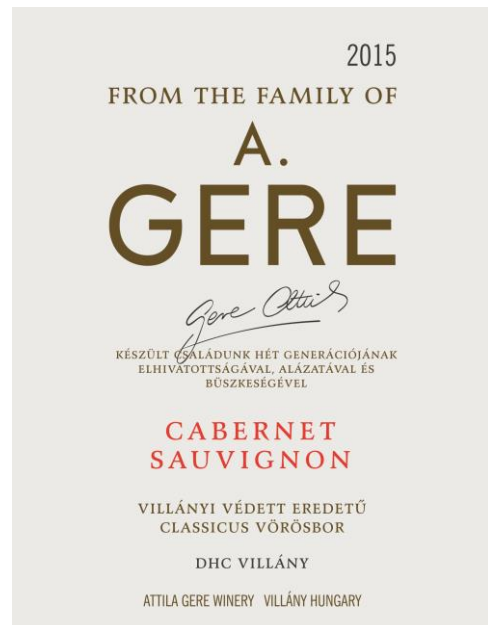
Villányi védett eredetű classicus vörösbor

DHC-Villány

2015

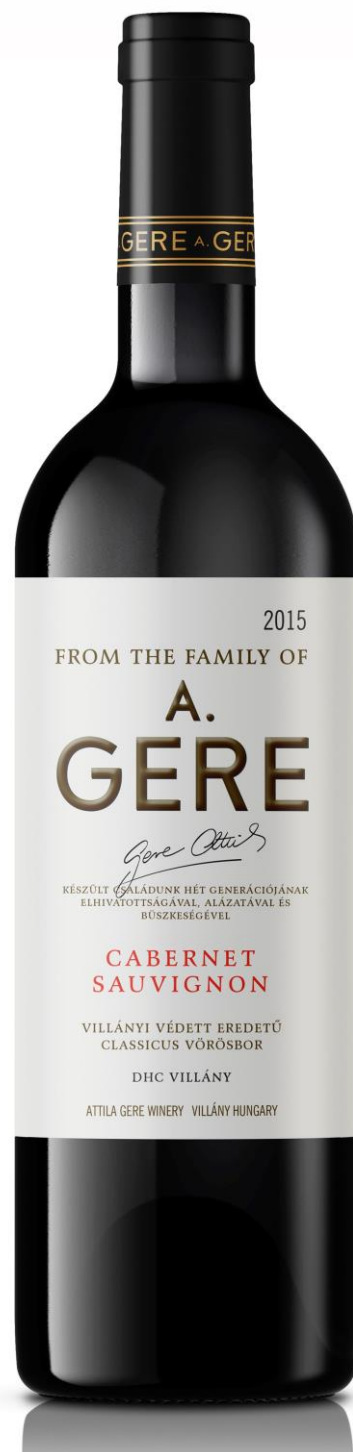
**NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)**

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/05/cas2015.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 kiemelkedő eredményezett. |
| Szőlőfajta: | 100% Cabernet Sauvignon |
| Termőhely: | Villány |
| Dűlő: | Csillagvölgy |
| Tőkék életkora (év): | 19-34 |
| Tőke/hektár: | 5.400 |
| Tőketerhelés: | 50 hl/ha |
| Művelésmód: | Középmagas kordon; 230 x 160-as ikertőke |
| Szüret időpontja: | Október közepe |
| Borkészítés: | Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. 80%-a nagy (25-50hl) ászokhordóban, 20%-a másod-, harmadtöltésű barrique-ban érlelődött 16 hónapig. |
| Alkoholtartalom: | 13 % V/V |
| Cukormentes extrakt: | 29 g/l |
| Savtartalom: | 4,9 g/l |
| Maradékcukor-tartalom: | 1,5 g/l |
| Forgalomba kerülés időpontja: | 2018. május |
| Borleírás: | Közepes testű élénk bíbor árnyalatú vörösbor. Illatában cigánymeggy, fekete ribizlivel és szárocás jegyek, melyeket a nagyhordós érlelés finom fűszeressége egészít ki. A gyümölcsök érettek, kóstolva bársonyosság, kerek savak és finom tanninok jellemzik. |
| Apelláció: | DHC-Villány, Classicus |
| Érettségi állapot: | Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2021-2022 körül éri el. |



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

e-mail: pinceszet@gere.hu

web: www.gere.hu

Tel.: 06 72 492 839

Kopár Borklub: borklub@gere.hu

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 Sauvignon |
| Place of origin: | Villány |
| Vineyard: | Csillagvölgy |
| Age of the vines (years): | 19-34 |
| Vines/hectare: | 5.400 |
| Yield: | 50 hl/ha |
| Method of cultivation: | Middle cordon; 230 x 160 twin vines |
| Harvest time: | Mid October |
| Vinification: | Alcoholic fermentation happened in steel tanks, and malolactic fermentation in barrels. Aged in barrel: 80% big ones (25-50 hl) and 20% in used barriques for 16 months. |
| Alcohol content: | 13 % V/V |
| Sugar free extract: | 29 g/l |
| Acidity: | 4,9 g/l |
| Residual sugar: | 1,5 g/l |
| Available since: | May 2018 |
| Characteristics: | Medium body red wine with alive carmine hue. Gipsy cherry, blackcurrant and strawberry in its nose supplemented by the fine spiciness of big barrel ageing. The fruits are ripe, silkiness, round acids and fine tannins appear when tasting. |
| Appellation: | DHC-Classicus |
| Ripeness: | Well drinkable even now, but it will reach its peak expectedly in 2021-2022. |