

TEMPRANILLO

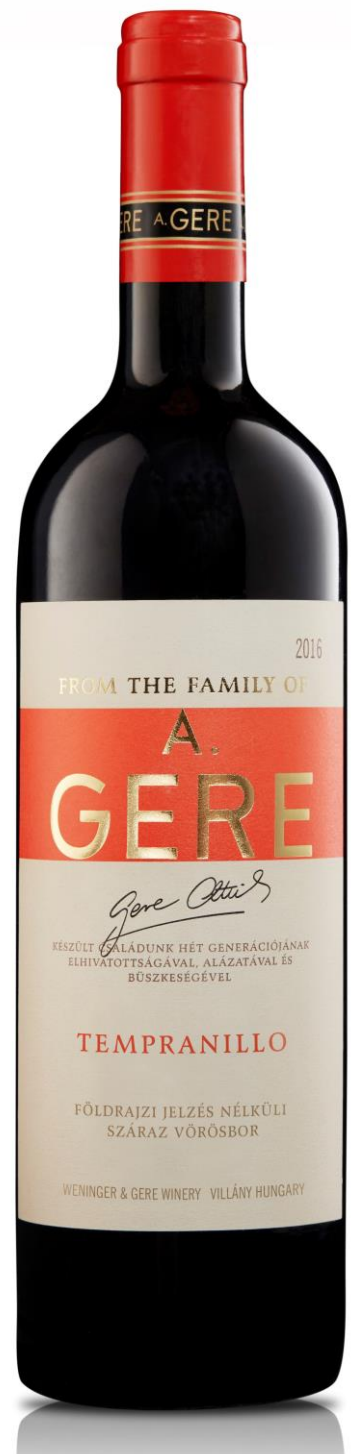
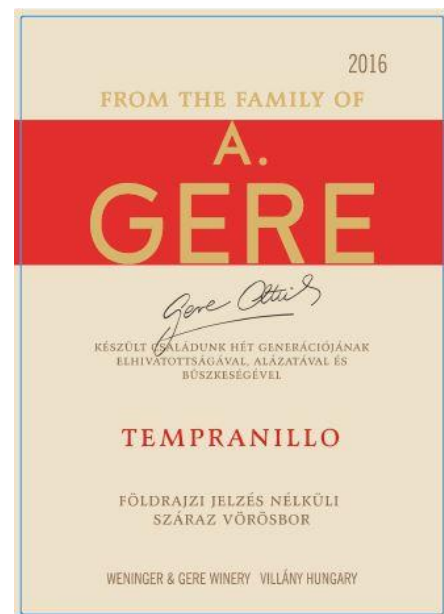
Földrajzi jelzés nélküli száraz vörösbor
2016

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

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2013/11/tempranillo2016.jpg>

Alapadatok

Évjárat:	2016
Évjárat értékelés:	2016-ban a tél az előző kettőhöz hasonlóan szokatlanul enyhe volt. Az április és a szeptember hónapok szárazabbak voltak, de az év során, néhány alkalommal rövid idő alatt jelentős mennyiségű csapadék is hullott. Az egész éves növényvédelem tartogatott ugyan kihívásokat, de eredményes volt. A szüreti időszak jó időjárási körülmények között zajlott le, a szürettel október 20-án végeztünk. A fajtákat összességében jó érettségi és egészségi állapotban, jó cukor-sav egyensúllyal, kedvező íz- és aromaanyagokkal szüretelhetjük. Az új borokat kóstolva igen bizakodóak vagyunk a 2016-os évjáratot illetően.
Szőlőfajta:	100% Tempranillo
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Ördögárok
Tőkék életkora (év):	14
Tőke/hektár:	7.200
Töketerhelés:	30 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt kb. 10 napig, az almasav-bontás pedig fahordóban. Másodtöltésű barrique hordóban érlelődött 14 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	33,8 g/l
Savtartalom:	5,2 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,5 g/l
Forgalomba kerülés:	2018. október
Borleírás:	Feketébe hajló árnyalat. Illatában gyümölcsösség, pörkölt, kakaós aromák, áfonya, málna, csipkebogyó, földes jegyekkel a háttérben. Kóstolva vibráló zamatok, nagy intenzitás jellemzi. Erdei bogyósok és hordófüszerek vezetnek az ízképet, szépen integrálódtak a tanninok és finom savak kíséretében. Fiatal bor nagy lehetőségekkel.
Apelláció:	Földrajzi jelzés nélküli bor (mivel a fajta Magyarországon nem bejegyzett)
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2025-2027 körül éri el.



Basic data

Vintage:	2016
Vintage evaluation:	The year of extremities. The winter was very cold and it snowed a lot. The snow layer protected most of the vine stocks against damage. In spring frost harmed the vines. In summer the dryness was great. Due to the great heat and dryness the grape was ripen quicker, 2-3 weeks earlier as usual. The size of the berries was much smaller but the content of them was very fine and concentrated with a high must degree. On the whole the vintage is outstanding. Full bodied, concentrated wines were born.
Variety:	100 % Tempranillo
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Ördögárok
Age of the vines (years):	14
Vines/hectare:	7.200
Yield:	30 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	Mid October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks for cca. 10 days, and malolactic fermentation in barrels. Aged in 2 nd filled barriques for 14 months.
Alcohol content:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	33,8 g/l
Acidity:	5,2 g/l
Residual sugar:	1,5 g/l
Available since:	October 2018
Characteristics:	Almost black hue. In its nose: fruitiness, toasted, cocoa aromas, blueberry, raspberry, rosehip with earthy marks in the background. Vibrant gusts when tasting. Characterized by great intensity. The taste is led by forest berries and barrel spices with nicely integrated tannins and fine acids. Young wine with great possibilities.
Appellation:	Wine without geographic mark (because this variety is not officially registered in Hungary)
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2025-2027.