

# ATTILA CUVÉE

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

DHC-Villány

2011

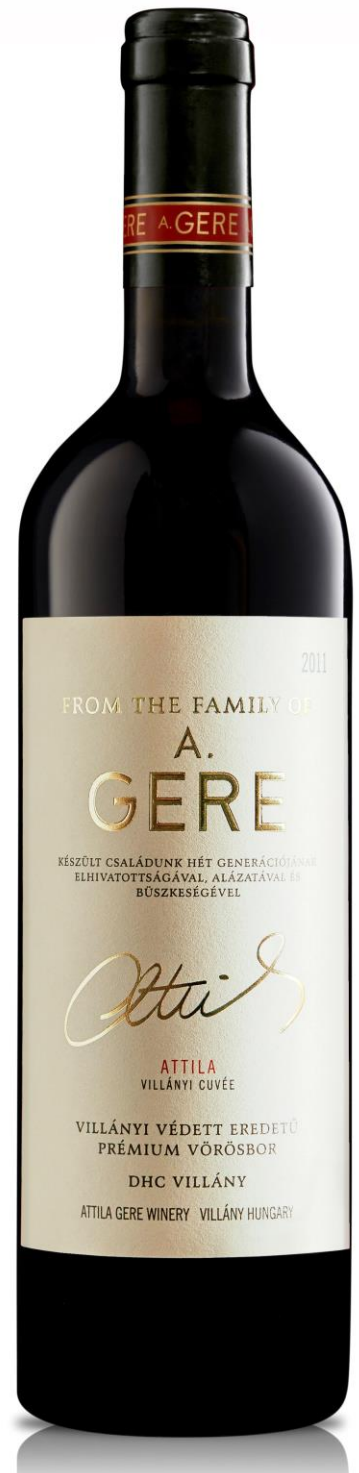
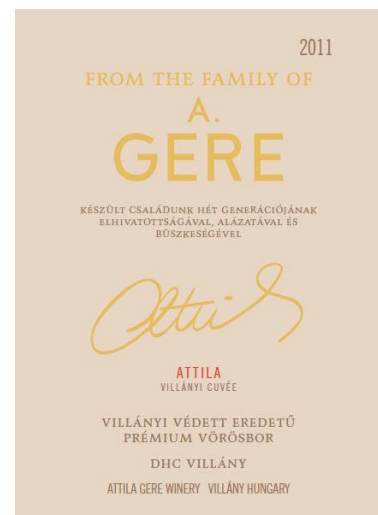
NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>

HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)

<https://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/01/attila-2011.jpg>

## Alapadatok

Évjárat:	2011
Évjárat értékelés:	A tél hideg volt és viszonylag hosszú. Áprilistól gyönyörű napsütéses időnk volt, egészen júliusig, amikor hűvösebb idő és több csapadék volt a jellemző. Ekkor sem tartósan esett, hanem inkább egyszerre nagyobb mennyiségben, felhőszakadás formájában. Augusztus elejétől-közepétől már ismét szép nyárias idő volt nagyon magas hőmérséklettel. Ez az idő kitartott egészen a szüret végéig, október első feléig. Végig szinte igazi nyári idő volt 25-28 fokos hőmérséklettel, csapadék nélkül. A szőlő egész évben nagyon szépen fejlődött, gyönyörű vitalitást mutattak az ültetvények, talán eddigi legszebb formájukat hozták.
Szőlőfajta:	50% Cabernet Franc; 35% Merlot; 15% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár, Konkoly, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	13-16
Tőke/hektár:	7.200
Tőkesterhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember vége – Október vége
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés fakádban történt, az almasav-bontás első töltésű, új barrique hordóban. Csak első töltésű, új, 300 literes barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 %
Cukormentes extrakt:	32,1 g/l
Savtartalom:	4,9 g/l
Maradék cukor-tartalom:	n.d.
Forgalomba kerülés ideje:	2019. január
Borleírás:	Érett illatokkal nyit. Aszalt szilva és meggy, fekete ribizli, kávé, kakaóbabos jegyek. Kóstolva elegáns és vibráló, mely nagyon szép komplexitással, és hosszú utóízzel párosul. A tudatos hordóhasználat jól integrálódik a fekete bogyós aromákba, melyeket némi fehérbors és keleti fűszerek gazdagítanak. A tanninok remekül támogatják a bort, de még sok tartalékkal rendelkezik.
Apelláció:	DHC-Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcspont várhatóan kb. 2022-24 körül éri el.



## Basic data

Vintage:	2011
Vintage evaluation:	Winter was cold and relatively long. From April we had a beautiful sunny weather until July, when colder weather and more rain were dominant. It didn't fall permanently but in great quantities at once as rainstorms. From the beginning and mid August we had nice summer weather again with really high temperature. This weather lasted until the end of the harvest which was in the first half of October. All along we had summer weather with 25-28 degrees without rain. The grape developed nicely in the whole year, the plantations showed extreme vitality, maybe they brought their best so far.
Variety:	50% Cabernet Franc; 35% Merlot; 15% Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Kopár, Konkoly, Ördögárok
Age of the vines (years):	13-16
Vines/hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin stocks
Harvest time:	End of September – End of October
Vinification:	The alcoholic fermentation happened in wooden vats, the malolactic fermentation in new barrique barrels. It was aged only in new, 300 liter bariques for 16 months.
Alcohol content:	14,5 %
Sugar free extract:	32,1 g/l
Acidity:	4,9 g/l
Residual sugar:	n.d.
Available since:	January 2019
Characteristics:	Starts with ripe noses. Dried plum, sour cherry, blackcurrant, coffee, cacao-bean marks. When tasting: elegant, vibrant with nice complexity and long aftertaste. The barrel usage integrates well in the black berries enriched by a hint of white pepper and eastern spices. The tannins supplement the wine superbly but still has lot of reserve.
Appellation:	DHC-Prémium
Ripeness:	Well drinkable in present state, but it will reach its peak in cca. 2022-2024.