

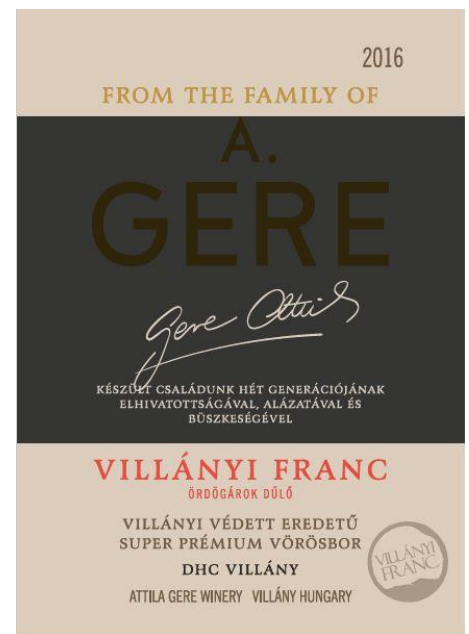
**VILLÁNYI FRANC „Ördögárok”**  
Villányi védett eredetű super prémium vörösbor  
DHC-Villány  
2016

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

[https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/02/GERE\\_Villanyi\\_Franc\\_Ördögárok\\_white.jpg](https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/02/GERE_Villanyi_Franc_Ördögárok_white.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 szüretelhattük. Az új borokat kóstolva igen bizakodóak vagyunk a 2016-os évjáratot illetően.
Szőlőfajta:	100% Cabernet Franc
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Ördögárok
Tőkék életkora (év):	17
Tőke/hektár:	5.000
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 250 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés és az almasav bontás acéltartályban történt. 70%-ban új, 30%-ban másodtöltésű barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	32,5 g/l
Savtartalom:	5,4 g/l
Maradék cukor-tartalom:	2,3 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2019 február
Borleírás:	Illatában elegáns hordós jegyek és erdei bogyósok jelentkeznek a pohárban. Kóstolva-egyértelmű gyümölcsshangsúly jellemzi, a hordóhasználat szépen integrálódik a bor tömör aromaszervezetébe. Ízében vibráló, mégis kerek és érett. Fekete szeder, meggy és faeper mutatkoznak először, mely némi toastossággal, fűszerekkel, puha tanninokkal és gazdag lecsengéssel párosul.
Apelláció:	DHC-Villány, Super Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2025-2027 körül éri el.



**Basic data:**

Vintage:	2016
Vintage evaluation:	<p>In 2016 – similarly to the previous two - winter was unusually gentle. April and September were drier months but during the year in some cases considerable rain fell in short time. The annual pest control had challenges but was effective.</p> <p>The harvest was done under good weather circumstances, we finished on 20<sup>th</sup> October. We could pick the varieties ripe, healthy, with good sugar-acid balance and with advantageous gust and aroma characteristics. When tasting the new wines we are really optimistic about 2016 vintage.</p>
Variety:	100% Cabernet Franc
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Ördögárok
Age of the vines (years):	17
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: 70% first and 30% second filled barriques for 16 months.
Alcohol content:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	32,5 g/l
Acidity:	5,4 g/l
Residual sugar:	2,3 g/l
Available since:	February 2019
Characteristics:	<p>In its nose: elegant barrel marks and forest berries both appear in the glass. When tasting the stress is on the fruits. The barrel marks integrate nicely in the thick aroma structure of the wine. Its taste is vibrant still round and ripe: blackberry, sour cherry and mulberry appear first, then some toast, spices, soft tannins and rich aftertaste.</p>
Appellation:	DHC - Super Premium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2025-2027.