

CABERNET SAUVIGNON

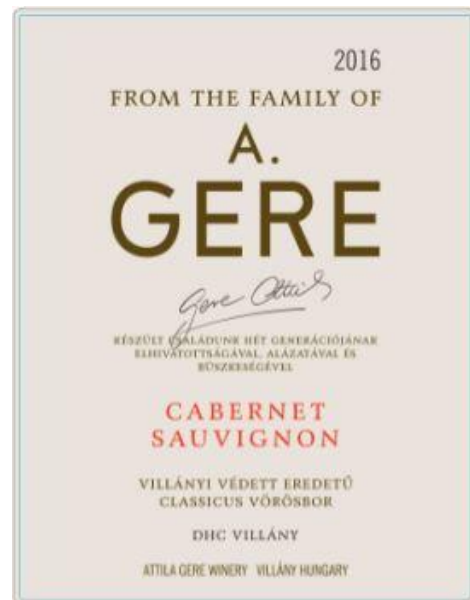
Villányi védett eredetű classicus vörösbor

DHC-Villány

2016

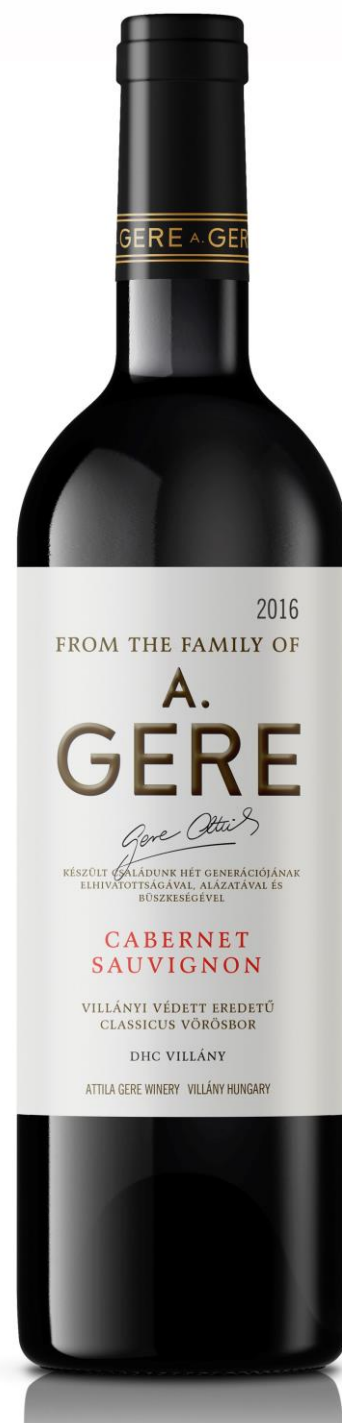
**NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)**

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/06/agere_cas_2016.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 Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	20-35
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:	28,5 g/l
Savtartalom:	4,8 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,6 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2019. május
Borleírás:	Közepes test, bíbor árnyalat, illatában fekete apró gyümölcsök, pici cékla, finom hordós jegyek. Kóstolva fekete ribizli, málna és meggy köszöntenek, enyhén kakaós utóízzel lezárva. A szájban rendkívül játékos, élénk gyümölcsös jegyek, puha tanninok, szép lecsengés jellemzi.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2022-2023 körül éri el.



Basic data:

Vintage:	2016
Vintage evaluation:	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. The harvest was done under good weather circumstances, we finished on 20 th 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.
Variety:	100 % Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	20-35
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:	28,5 g/l
Acidity:	4,8 g/l
Residual sugar:	1,6 g/l
Available since:	2019 May
Characteristics:	Medium body, purple hue, black small fruits in its nose, a hint of beetroot, fine barrel marks. Blackcurrant, raspberry and sour cherry appear when tasting with a mild cocoa aftertaste. Very playful in mouth, vigorous fruity marks, soft tannins and nice aftertaste.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable even now, but it will reach its peak expectedly in 2022-2023.