

CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE

Villányi védett eredetű classicus vörösbor

DHC-Villány

2014

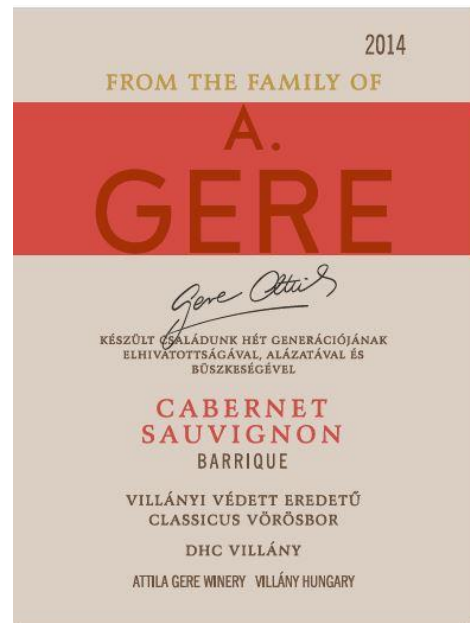
NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>

HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/04/cabernet_sauvignon_2014.jpg

Alapadatok

Évjárat:	2014
Évjárat értékelés:	<p>A téli időszak szokatlanul enyhe volt. A rügyfakadás idén korán, fajtától függően április végén, május közepén fejeződött be, ezt követően pedig nem volt intenzív tartós meleg, így a növekedés is lelassult.</p> <p>A nyár is inkább változékonyan alakult, csapadékos és napos időszakok követték egymást. A lassú növekedés kissé eltolta a szüret kezdetét is, a korai érésű alapanyagok pedig inkább könnyedebb, illatos borokat adtak. A később érő fajtáknál viszont még egyszer megmutatkozott a szép időjárás, így a cabernet-k és merlot-k esetében is szépen alakultak a mustfokok. Mostohának vélt, de összességében eredményes évszámmondható</p>
Szőlőfajta:	100% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	17-32
Tőke/hektár:	5.400
Tőkesterhelés:	40 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe-vége
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt kb. 10 napig. A biológiai almasavbontás már fahordóban történt. Második-, harmadik töltésű barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14 % V/V
Cukormentes extrakt:	32,4 g/l
Savtartalom:	5,8 g/l
Maradék cukor-tartalom:	2,5 g/l
Forgalomba kerülés:	2019. április
Borleírás:	<p>Füstös, sós, húsos aromák a pohárban. Illatában és ízében rendkívül vibráló, intenzív gyümölcsjegyeket mutat, meggy, hecsedli, málna és szilva egyaránt élénken jelen vannak. Kóstoláskor a tanninok komolyságot sugallnak, a kishordós érlelésből adódó édes fűszerek pedig ezt csak fokozzák. A korty kellemes, gyümölcsshangsúlyos, a csersavak nem tolnakodnak. Szép egyensúly, egyaránt gazdag és jó ivású.</p>
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2020-2021 körül éri el.



GERE ATTILA PINCESZETE 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:	2014
Vintage evaluation:	<p>Winter was unusually mild. The gemmation finished early – end of April, middle of May – according to the varieties. After this no intensive enduring heat came so the growth slowed down.</p> <p>The summer was unsteady – rainy and sunny periods followed each other. The slow growth delayed the harvest a bit, and the early grapes gave lighter, fragrant wines. At the late grapes the nice weather showed itself once again, so in the case of cabernets and merlot the must degrees developed well.</p> <p>It was expected as a harsh vintage, but finally can be deemed as productive.</p>
Variety:	100 % Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	17-32
Vines/hectare:	5.400
Yield:	40 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	End and mid of October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks for 10 days, and malolactic fermentation in barrels. Aged in 2 nd and 3 rd filled barrique barrels for 16 months.
Alcohol content:	14 % V/V
Sugar free extract:	32,4 g/l
Acidity:	5,8 g/l
Residual sugar:	2,5 g/l
Available since:	April 2019
Characteristics:	Smoky, salty, meaty aromas in the glass. Extremely vibrant in its nose and taste showing intense fruits: sour cherry, hip, raspberry and plum are all present vigorously. The tannins are serious when tasting and the sweet spices from the barrique ageing enhance it. The sip is pleasant, the balance is on the fruits the acids do not obtrude. Nica balance, rich and well drinkable.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2020-2021.