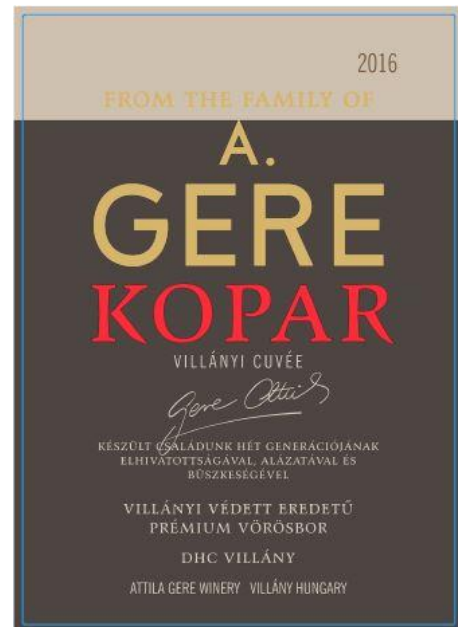


KOPÁR CUVÉE

Villányi védett eredetű prémium vörösbor
DHC-Villány
2016

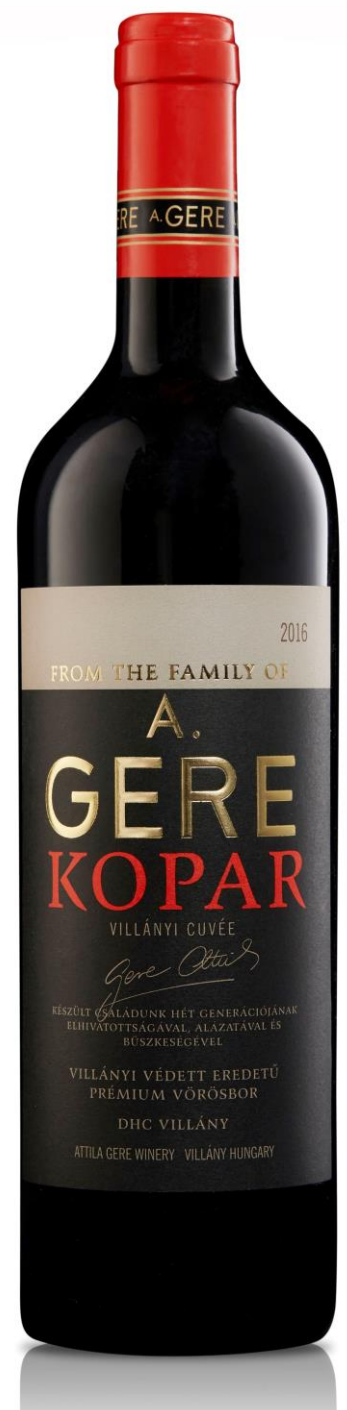
Nagy felbontású palack fotó:

<https://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/02/kopar-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 szüretelhetjük. Az új borokat kóstolva igen bizakodóak vagyunk a 2016-os évjáratot illetően.
Szőlőfajta:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	17-24
Tőke/hektár:	7.200
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember közepe – Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés és az almasav bontás részben acéltartályban, részben fakádban történt, saját szelektált élesztőkkel. 60%-a új barrique-ban, 40%-a nagy (10-25 hl) ászokhordóban, érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 %
Cukormentes extrakt:	34,6 g/l
Savtartalom:	5,5 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,6 g/l
Forgalomba kerülés ideje:	2019.9.1.
Borleírás:	Mélystét árnyalat, egy kis bíborral. Illatában húsos, fekete bogyósok és mineralitás, melyekhez harmónikus kapcsolódnak a finom hordós jegyek. Friss, érett gyümölcsösség van az előtérben, mely mellett szépen integrált kávé, kakaó, toasztos jegyek utalnak a hordóhasználatra. Kóstolva élénk, érett de ugyanakkor vibráló is egyszerre. Fiatal kora ellenére szép egyensúlyt mutat, kellemes savérzet, érett tanninok, piros és feketeribizli, feketeszeder, szilva és hordófüszerek adnak szép komplexitást a bornak. Komoly bor, ígéretes jövővel.
Apelláció:	DHC-Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2023-28 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.
Varieties:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Slope:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Age of stocks:	17-24
Stock/hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Farming method:	Middle cordon; 230 x 120 twin stocks
Harvest period:	Mid September – Mid October
Vinification:	Partly in steel tanks, partly in wooden vats; malolactic fermentation also. 60% aged in new barrique, 40% in big (10-25 hl) barrels for 16 months.
Alcohol:	14,5 %
Sugar-free extract:	34,6 g/l
Acid:	5,5 g/l
Residual sugar:	1,6 g/l
Available since:	1.9.2019.
Description:	Deep darks hue with carmine silhouette. Meaty in its nose, balance of black berries and minerality and the barrel marks. Fresh, ripe fruit taste. Nicely integrated coffee, cocoa marks refer to the barrel use. Buoyant and vibrant when tasting, shows nice balance. Pleasant acids, ripe tannins and red- and blackcurrant, blackberry, plum, barrel spices and Villány wine region. Complex, full bodies wine, with promising future.
Appellation:	DHC-Prémium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2023-28.