

ATTILA CUVÉE

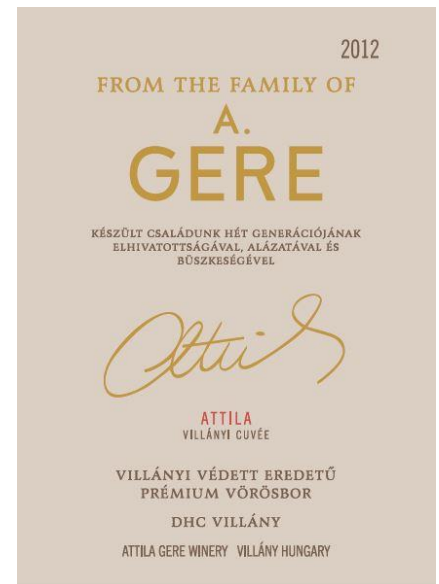
Villányi védett eredetű prémium vörösbor
DHC-Villány
2012

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

<https://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/12/attila-2012.jpg>

Alapadatok

Évjárat:	2012
Évjárat értékelés:	Ezt az évet az extrémítások jellemezték. A tél nagyon hideg volt, és nagyon sok hó esett. A hóréteg megvédte a szőlőtőkék nagy részét a károsodástól. Tavasszal a fagy okozott károkat a szőlőben. Nyáron nagyon nagy volt a szárazság. A nagy melegnek és a szárazságnak köszönhetően a szőlő gyorsabban érett, kb. 2-3 héttel előrébb járt a megszokottnál. A bogyók mérete sokkal kisebb lett, de a beltartalom nagyon szép és koncentrált lett, magas mustfokokkal. Az évjárat összességében kiemelkedő. Nagytestű, koncentrált borok születtek.
Szőlőfajta:	50% Cabernet Franc; 35% Merlot; 15% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár, Konkoly, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	14-17
Tőke/hektár:	7.200
Tőketerhelés:	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:	34,5 g/l
Savtartalom:	5,3 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,6 g/l
Forgalomba kerülés ideje:	2019. november
Borleírás:	Színe korához képest fiatalos, fekete mag lila szegéllyel övezve. Illata már nagy beltartalomról árulkodik, hordós jegyek, érett gyümölcsök. Aromái főleg fekete és erdei bogyósokról szólnak, melyek intenzitása ízben és illatában egyaránt háttérbe szorítják a hordós jegyeket. Aromaképe rendkívül komplex. Fekete szeder és ribizli, málna, meggy, vadbors, pici kakukkfű és frissen vágott oregánó, minerális jegyek, „capuccino”, és egy végtelenül hosszan tartó lecsengés. A tanninok jelen vannak, de támogatnak, puhák, érettek. Egy egyedi évjárat igazán nagy bora.
Apelláció:	DHC-Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2023-25 körül éri el.



Basic data

Vintage:	2012
Vintage evaluation:	The year of extremities. The winter was very cold and it snowed a lot. The snow layer protected most of the vine stocks against damage. In spring frost harmed the vines. In summer the dryness was great. Due to the great heat and dryness the grape was ripen quicker, 2-3 weeks earlier as usual. The size of the berries was much smaller but the content of them was very fine and concentrated with a high must degree. On the whole the vintage is outstanding. Full bodied, concentrated wines were born.
Variety:	50% Cabernet Franc; 35% Merlot; 15% Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Kopár, Konkoly, Ördögárok
Age of the vines (years):	14-17
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:	34,5 g/l
Acidity:	5,3 g/l
Residual sugar:	1,6 g/l
Available since:	November 2019
Characteristics:	Its colour is youngish comparing to its age: black core with purple collar. Its nose shows great content: barrel marks, ripe fruits. Its aromas are mainly black and forest berries. The intensity of these pushes into the background the barrel marks both in nose and taste. Its aroma is extremely complex. Blackberry and currant, raspberry, sour cherry, wild pepper, a hint of thyme and freshly cut oregano, mineral marks, „capuccino” and unlimited aftertaste. Tannins are present but support, they are soft and ripe. A really great wine of an unique vintage.
Appellation:	DHC-Prémium
Ripeness:	Well drinkable in present state, but it will reach its peak in cca. 2023-2025.