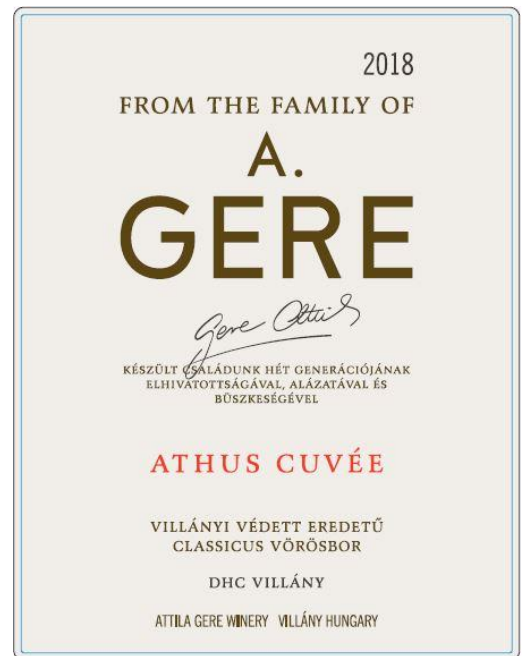


ATHUS CUVÉE

Villányi védett eredetű classicus vörösbor
DHC-Villány
2018

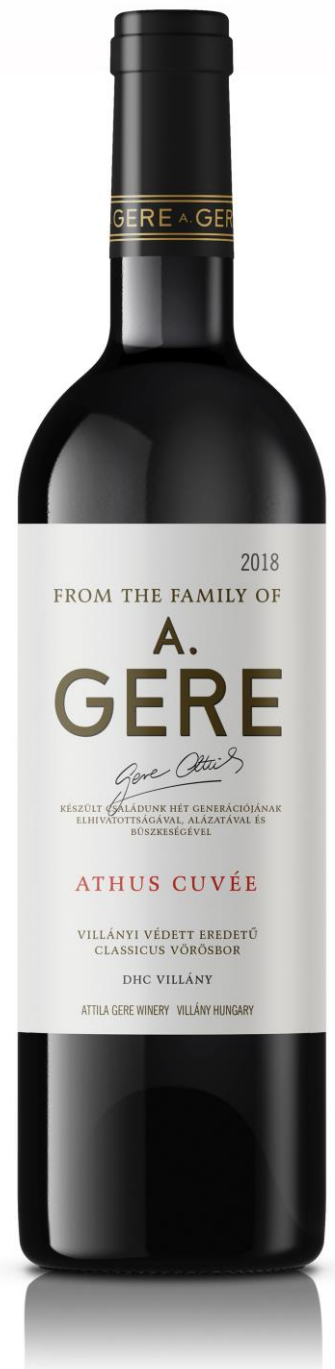
**NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)**

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2020/02/agere_Athus_Cuvee_white_2018.jpg



Alapadatok

Évjárat:	2018
Évjárat értékelés:	Ebben az évjáratban többször találkoztunk szélsőségekkel. Márciusban még a fagyok okoztak károkat, majd áprilisban már meleg, szinte nyári idő köszöntött be. A tavaszi időszak melegebb, szárazabb volt, míg a nyarat záporok tarkították. A szüret a legtöbb fajtánál korábban kezdődött. A fürtök egészségesek, a bogyók íz- és zamatanyagokban gazdagok. Összességében egy jó, kiváló évjáratot zárhatunk.
Szőlőfajta:	Portugieser, Cabernet Franc, Kékfrankos
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	Átlagosan 34
Tőke/hektár:	5.000
Töketerhelés:	50 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160-as ikertöke
Szüret időpontja:	Szeptember közepe – Október eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt. Ezt követően a bor nagy (25-50 hl) ászokhordókban érlelődött 10 hónapot.
Alkoholtartalom:	12,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	30,4 g/l
Savtartalom:	4,7 g/l
Maradécukor-tartalom:	1,8 g/l
Forgalomba kerülés:	2020.január
Borleírás:	Közepes test, bíbor reflexek és harmónia jellemzi. Ribiszke, áfonya, meggy, mely kóstolva finom tanninokkal egészül ki. Ízében finom hordós fűszerek jelentkeznek, mely érettebb jegyekkel ruházza fel. Kellemes savérzet és hosszan tartó gyümölcsíz adják meg borunk stílusát.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Nem kifejezetten hosszú érlelésre szánt vörösbor, de 4-5 év potenciállal biztos rendelkezik.



Basic data

Vintage:	2018
Vintage evaluation:	In this year we faced extremities more often. In March frost caused damages then in April a summer-like weather arrived. Spring was hotter and dryer, summer was rainy. Harvest started earlier at the most varieties. The bunches are healthy, the berries are rich in taste and aromas. On the whole we can close a good, excellent weather.
Variety:	Portugieser, Cabernet Franc, kékfrankos
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	34 as average
Vines/hectare:	5.000
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid September, beginning of October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks. After this the wine aged in big (25-50hl) barrels for 10 months.
Alcohol content:	12,5 % V/V
Sugar free extract:	30,4 g/l
Acidity:	4,7 g/l
Residual sugar:	1,8 g/l
Available since:	January 2020
Characteristics:	Characterized by medium body with carmine reflections and harmony. Redcurrant, blueberry and sour cherry when tasting with fine tannins. Fine barrel spices appears in its taste which gives ripe character to the wine. Pleasant acids and a long lasting fruit taste give the style of our wine.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Not especially a red wine appropriate for long ageing, but it has 4-5 years potential surely.