

CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE

Villányi védett eredetű classicus vörösbor

DHC-Villány

2015

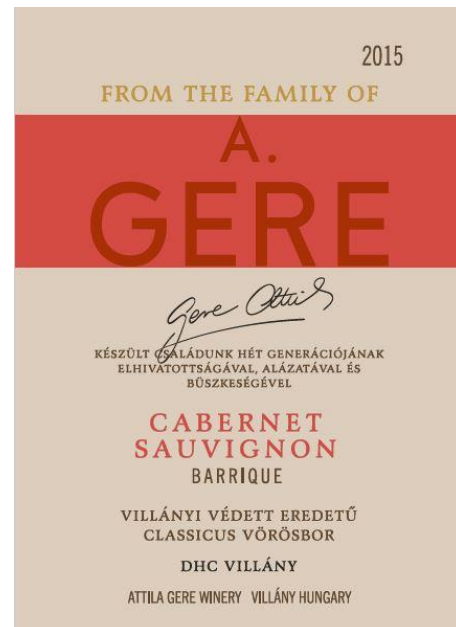
NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>

HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2020/02/cabernet_sauvignon_2015.jpg

Alapadatok

Évjárat:	2015
Évjárat értékelés:	A metszési munkák már január közepére befejeződtek, az enyhe tél pedig elősegítette a korai rügyfakadást. Bár februárban kissé lehűlt az idő, márciustól júliusig fokozatosan és folyamatosan emelkedett a nappali hőmérséklet, ami mellett a havi csapadékátlag kiegyensúlyozott maradt. A gyümölcsök szépen fejlődtek, és augusztus 11-én, az átlagnál korábban megkezdődött a szüret. Minden leszedett alapanyag ép, és egészséges volt, a hordóba kerülő tételek minőségét pedig még az októberi esőzés sem befolyásolta. Az elmúlt évek egyik legszebb és legkiegyensúlyozottabb évjáratát tudhatjuk magunk mögött, mely mind mennyiségben és minőségben is kiemelkedőt eredményezett.
Szőlőfajta:	100% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	18-33
Tőke/hektár:	5.400
Tőkekerhelés:	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:	13,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	32,4 g/l
Savtartalom:	4,9 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,4 g/l
Forgalomba kerülés:	2020.január
Borleírás:	Kakaós, fűszeres aromákkal nyit, melyek mögött már érettebb gyümölcsjegyek bújnak meg. Szilva, erdei bogyósok, fekete cseresznye, egy pici ánizzsal, és édes hordófűszerekkel. Kóstolva élénk ízekkel tálkozunk, mind a gyümölcsök, mind a savak egy lendületes borról árulkodnak.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2021-2022 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:	2015
Vintage evaluation:	The pruning ended by mid January, and the mild winter helped the early gemmation. Though the weather cooled down a bit in February, the daily temperature gradually and continuously increased from March to July. The monthly rainfall average remained balanced. The fruits developed nicely, and the harvest started on 11 th August – earlier than the average. All harvested fruit were unharmed and healthy. The quality was not influenced by the rainfalls in October. We had one of the most beautiful and balanced vintage of the past years, which brought prominent both in quality and quantity.
Variety:	100 % Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	18-33
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:	13,5 % V/V
Sugar free extract:	32,4 g/l
Acidity:	4,9 g/l
Residual sugar:	1,4 g/l
Available since:	January 2020
Characteristics:	Opens with cocoa and spices. Behind of these ripe fruits hide. Plum, forest berries, black cherry, a hint of anise and sweet barrel spices. Very buoyant when tasting. The fruits and acids both introduce a dynamic wine.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2021-2022.