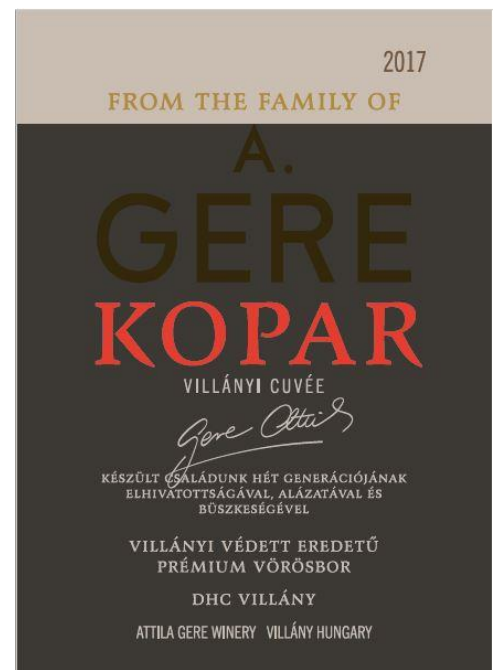


# KOPÁR CUVÉE

Villányi védett eredetű prémium vörösbor  
DHC-Villány  
2017

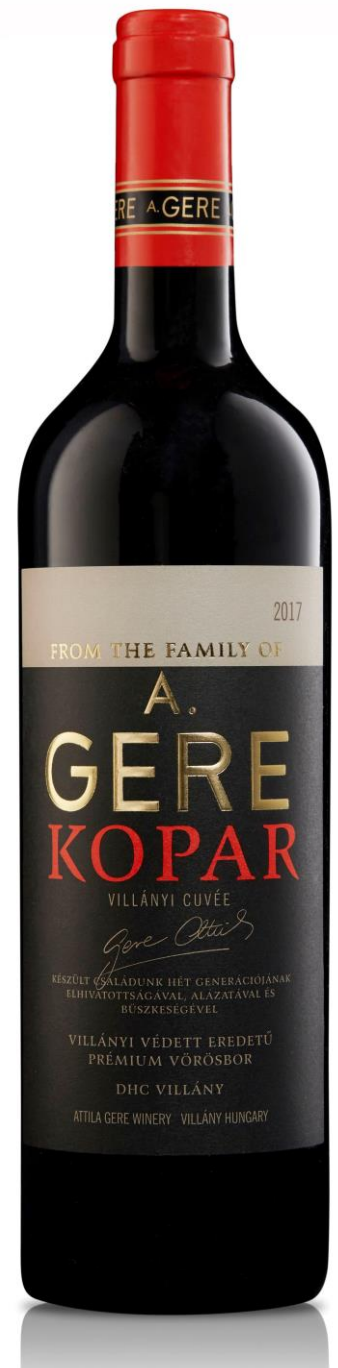
Nagy felbontású palack fotó:

<https://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2020/03/kopar-2017.jpg>



## ALAPADATOK

Évjárat:	2017
Évjárat értékelés:	Ideális volt ez az év, magas átlaghőmérséklettel, elegendő csapadékkal, és különösebb szélsőségek nélkül. A több éve tartó biológiai növényvédelemnek köszönhetően mostanra a szőlő héja olyan rugalmas és kemény lett, hogy maga is képes már a védekezésre a betegségek ellen, így ezzel sem volt gondunk. Még minket is meglepett az a rendkívüli gyümölcsíz, amit idén a szőlőbogyókban éreztünk, az optimális érettségben szüretelt fürtök mellett ez is okot ad az évjárat boraiban való bizakodásra.
Szőlőfajta:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	18-25
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 fakádiban történt, saját szelektált élesztőkkel. 80%-a új barriqueban, 20%-a másodtöltésűben érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 %
Cukormentes extrakt:	33,3 g/l
Savtartalom:	5,2 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,9 g/l
Forgalomba kerülés ideje:	2020.05.15.
Borleírás:	Színe mélysötétbe hajló lila, bordó reflexekkel. Illatában hordófüszerek, bors, pici dohány, minerális jegyek, erdei bogyósok. Kóstolva is ez az összetettség jellemzi, az évjáratból adódó teltséggel. Tanninban gazdag, de gyönyörűen koncentrált ízjegyekre épül, melyek így egyensúlyban tartják a bort. Hosszú életet jósolunk neki..
Apelláció:	DHC-Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2024-29 körül éri el.



## Basic data

Vintage:	2017
Vintage evaluation:	The year was ideal with high average temperature, sufficient rain, and without extremities. Thanks to the organic pest control we apply for years the skin of the grape became so flexible and hard, that the grape itself is able to protect against pests so we had no problem with this either. Even we were surprised by that extreme fruit flavour we felt in the grape berries. Beside the optimally ripe bunches we harvested this also gives confidence in the wines of this vintage.
Varieties:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Slope:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Age of stocks:	18-25
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; malo-lactic fermentation also. 80% aged in new barriques, 20% in secondly filled barriques for 16 months.
Alcohol:	14,5 %
Sugar-free extract:	33,3 g/l
Acid:	5,2 g/l
Residual sugar:	1,9 g/l
Available since:	15.05.2020.
Description:	Its colour is deep purple turns into black with bourdon reflections. Barrel spices, pepper, a hint of tobacco, minerals, forest berries in its nose. This complexity also characterizes it when tasting. Its fullness comes from the vintage. Rich in tannins but based on beautifully concentrated aromas which keep the wine in balance. We predict a long life span for this wine.
Apellation:	DHC-Prémium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2024-29.