

PORTUGIESER

Villányi védett eredetű classicus vörösbor

DHC-Villány

2019

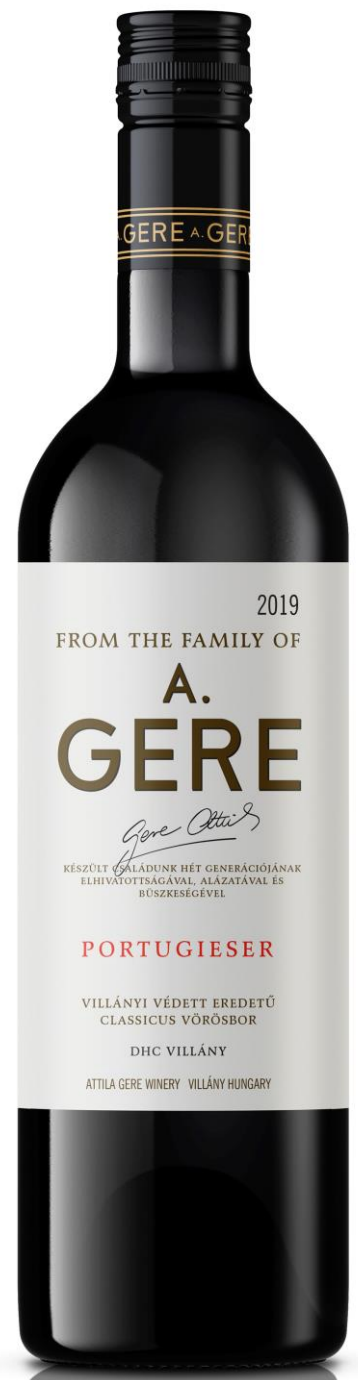
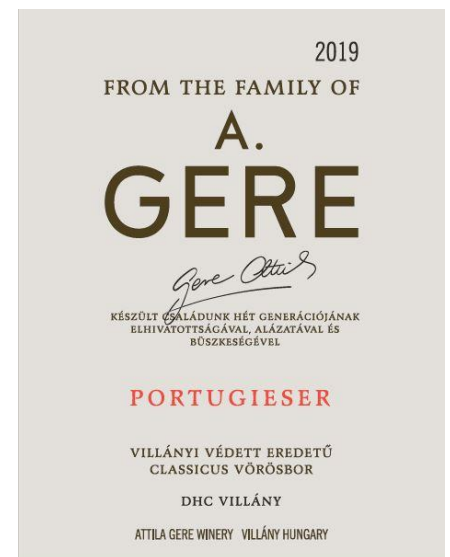
NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>

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

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2020/05/agere_portugieser_2019.jpg

Alapadatok:

Évjárat:	2019
Évjárat értékelés:	A 2019-es termés mennyisége megfelelő volt. A tél enyhe és csapadékszegény volt, ezért a vesszők jól beértek, és fagykártól sem kellett tartani, viszont sajnos ezzel párhuzamosan néhány kártevő is áttelelt. 2019 első negyede is jellemzően csapadékszegény volt. A fakadás egyes termőhelyeken elég vontatottnak bizonyult. A tavasz kissé késett, és a május is még szokatlanul hideg napokat hozott. Júniustól zsendülésig viszont szinte nem volt olyan hét, amikor ne esett volna az eső. Ez volt a legkritikusabb időszak, de szépen átvészelte a szőlő. Szerencsére a virágzás körüli hetek szárazak voltak, így a fürtök szépen fejlődtek. Összességében üde, zamatos, finom ízű bogyókat szüretelhattünk 2019-ben is.
Szőlőfajta:	100% Portugieser
Termőhely:	Villány, Nagyarsány
Dűlő:	Csillagvölgy, Fekete-hegy, Konkoly, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	19-49
Tőke/hektár:	5.400
Tőketerhelés:	80 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160 ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, alacsony hőmérsékleten, hogy megőrizze szép gyümölcsösségét, majd 4 hónapot töltött nagy ászokhordóban (50 hl).
Alkoholtartalom:	12 % V/V
Cukormentes extrakt:	27 g/l
Savtartalom:	4 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,3 g/l
Forgalomba kerülés:	2020. március
Borleírás:	Színe fiatalos, lilába hajló. Illatában érett gyümölcsjegyek fedezhetők fel finom vanília, szegfűszeges fűszeresség mellett. Ízében gazdag, de mégis könnyed. Meggy, szilva, kékszőlő mutatkoznak finom savérzettel a háttérben. A megszokott lendület párosult a melegebb évszaki adottságaival, így egy gazdagabb struktúrájú kékoportót kóstolhatunk.
Apelláció:	DHC-Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg, de elbír egy pár évet palackban.



GERE ATTILA PINCÉSZETE 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:	2019
Vintage evaluation:	The volume of 2019 vintage was sufficient. The winter of 2018/19 was mild and poor in rain so the sticks have ripen well and there were no frost damage. But unfortunately some vermin also survived the winter. The first quarter of 2019 was dry too. The shooting at some places were quite slow. Spring was late a bit and May also brought unusually cold days. But from June to the veraison there were no such week when it wasn't rain. This was the most critical period but the grape survived it nicely. Luckily the weeks around the blossoming were dry so the bunches developed nicely. All in all we harvested fresh, fruity, tasty berries in 2019.
Variety:	100% portugieser
Place of origin:	Villány, Nagyharsány
Vineyard:	Csillagvölgy, Fekete-hegy, Konkoly, Ördögárok
Age of the vines (years):	19-49
Vines/hectare:	5.400
Yield:	80 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Beginning of September
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks at low Temperatures to keep its fruitiness, then was kept in big barrels (50hl) for 4 months.
Alcohol content:	12 % V/V
Sugar free extract:	27 g/l
Acidity:	4 g/l
Residual sugar:	1,3 g/l
Available since:	March 2020
Characteristics:	Its colour is youthful turning into purple. On the nose ripe fruit marks appear beside of fine vanilla and clove spiciness. On the palate rich but still light. Sour cherry, plum, blue grape appear with fine acids in the background. Due to the usual liveliness coupled with the character of a warmer vintage a Portugieser with richer structure was born.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	The real values of this wine appear when drinking fresh, but also endures few years in bottle.