



D É N E S H E G Y B I R T O K

2016

## Vörös kakas

Mély rubin színű bor. Vezető illatjegye a meggy, amelyet finom fűszeresség és kékszilva árnyalnak tovább. Dekantálás után egy csokoládés illatjegy is feltűnik, halvány animalitással kísérve. Filigrán, bársonyos, sima korty, amely frissességéről a lendületes savak gondoskodnak. Ízében szépen visszaköszön a lédús meggyre emlékeztető aromaprofil, kis ásványossággal fűszerezve. Vonzó ízű bor, igazi biztró vörös.

**Ételajánlat:** Hagyományos borkorcsolyák, sonkák, keményebb sajtok, baconbe tekert csirkemáj mellé tökéletes.

### Analitika

Alkohol: 12,5% vol | Sav: 5,2 g/l |

Extrakt: 21,3 g/l | Cukor: 1,2 g/l



### Évjárat

Több csapadék mellett megfelelő számú napos órával jellemezhető évjárat, amely jól megtartott savakat és minerálisabb aroma képet eredményezett.

### Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítmények alkalmazásával.

**Összetétel:** 85% Kékfrankos, 15% Pinot noir, Merlot, Portugieser, Zweigelt (vegyesen)

**Tőkék telepítési ideje:** 1989

### Technológia

Spontán erjesztés, 20 nap héjon áztatás, majd kíméletes préselés hagyományos fakosaras présben. 225 literes kis fahordókba került másfél évre, az első fejtésre az almasavbontást követően került sor. Derítés és szűrés után palackozás alacsony kénszinttel. További 6 hónapos palackérlelés után került piacra.

**Készült:** 300 palack