



D É N E S H E G Y B I R T O K

2017/2018

Vörös kakas

Két évjárat házasítása (2017 és 2018)
Kékfrankos, Pinot noir, Merlot, Portugieser
és Zweigelt fajtákból.

Csillogó rubin szín bíbor széllel. Illatában fekete ribizli, rumos meggy, szilva és csipetnyi menta. A korty selymes, rumos diós és csokoládés villanásokkal. Közepes testű, dinamikus bisztróbor.

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



Évjárat

Míg 2017 nagyon meleg év volt elégséges csapadék mennyiséggel, addig 2018 csapadékosabb, hűvösebb év volt. 2017-ben október 6-án, 2018-ban pedig szeptember 28-án szüreteltünk.

Ökológiai szőlőművelés

Kizárólag kén- és rézkészítmények alkalmazásával.

Analitika

Alkohol: 13% vol | Sav: 5,8 g/l |

Extrakt: 29,6 g/l | Cukor: 1,3 g/l

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

Tőkék telepítési ideje: 1989

Technológia

Spontán erjesztés, 2017-ben hosszabb, 2018-ban rövidebb áztatási idővel, majd kíméletes préselés hagyományos fakosaras présben. 225 literes francia tölgyfa hordókba kerültek külön-külön, majd egalizálás után 2020 októberében palackoztuk egyszerű szűrés után alacsony kénszinttel. További 6 hónapos palackérelés után került piacra.

Készült: 490 palack