

NEXT GENERATION – CABERNET SAUVIGNON 2010

Szőlőfajta: 100%, Cabernet Sauvignon,

Termőhely: Várerdő és Dobogó dűlők termése

Tőkék életkora: Területenként és fajtánként változó

Tőketerhelés: 2 kg/ tőke

Művelési mód: Közép magas kordon művelés.

Évjárat: Az év csapadékszegényen indult. A korai tavasz, az éves átlagot meghaladó mennyiségű csapadékkal érkezett. A változatos nyár, esővel tarkítva nyomta rá a bélyegét az évre. Az ősz naposan telt, de a hó összeg sajnos elmaradt az átlagtól.

Szüret: 2010. október. Több tételben szüretelve.

Feldolgozás + érlelés: Bogyózás után zárt kóracél tartályban erjesztve kb 1 hónapig. Majd használt Magyar fa barrique hordókban (2.-3 töltésűek) 6 hónapig érlelve. Az almasav bontás a hordóban zajlott le.

Palackozás: 2011. júniusban
20.000 palack

Kóstolási jegyzet: Mély sötét szín, behízelt áfonyás meggyes illat konyakos beütéssel, mely az elején egy kicsit visszafogott. A pohárban időzve az illata intenzívebb lesz és a meggyes jelleg visszavonul, helyébe fanyarabb erdei gyümölcsök lépnek. Kóstolva meglepően krémes, likőrös jegyek érezhetők. A tannin nem zavaró, szépen elnyúlik a kortyban. Utóízben hosszú, a hordóból származó vaníliás aromák kapnak nagyobb hangsúlyt.

Analitika: Alkohol: 12,84 %
Sav: 4,5 g/l
Cukor: 0 g/l

Ételajánlat: Friss üde könnyű ételek mellé ajánljuk. Az igazi bécsi szelet vagy sertéshúsok kiváló kísérője lehet. De baráti beszélgetésekhez is kiváló.

Apelláció: DHC – Villány, Classicus

