

Vida Borlap

Cabernet Franc 2011

Szekszárd 2000 éves szőlőtermesztő múltja érződik ezen a csodás boron. Szép rubin színe, ízeinek bársonyossága nagy beltartalmi értékkel és ízgazdagsággal örvendezteti meg fogyasztóját.

Termőhely: Szekszárdi történelmi borvidék, Baranya völgy és Hidaspetre dűlők

Talaj: Löss talaj vörösgyaggal átszóve

Ültetvény: 40 illetve 43 éves, mindkét dűlő déli fekvésű

Művelésmód: emyőművelés, 3x1,2 m-es kötésben

Terhelés: 6000-7000 kg/ha, 40-50 hl/ha

Szüret időpontja: 2011. október 14-16.

Feldolgozás, borkészítés: A fajta szortimentben legutólsóként szüreteljük a Cabernet Franc-t, mindig a biológiai éréskor, vagy picivel utána. Minden területünkön kézzel szüretelünk, a szőlőt kb. 15 kg-os ládába szedjük. 3-4 órán belül a bogyózást követően kerül az erjesztőtartályba, ahol 18-20 nap alatt végbemegy az erjedés. Az almasavbeoltás már acéltartályban zajlik, ahol 7 hónapig marad. Ezt követően 23 hónapot tölt 1100 literes fahordókban, majd palackozzuk.

Palackozás időpontja: 2013. április 16.

Analízis: alkohol 14 v/v, titrálható sav 5,8 g/l, extrakt 35,1 g/l

A borról: gyönyörű mély rubinszín, magas beltartalmi érték, komoly, telt zamat, ami nagyon hosszú lecsengésű.

Ételpárosítás: A gasztronómia telitalálata. A Cabernet Franc-t komoly vadhúsokhoz ajánljuk, erdei gyümölcs mártások és gombás ízek mellé. Ideális fogyasztási hőmérséklet 18-19 °C. Érdemes pár percet levegőztetni.

This marvellous wine attests the 2000 years old past of the Szekszárd wine culture. The beautiful red colour, velvety soft bouquet, rich extract and flavours, enchant the consumer. Associated to fried meat and fruit sauces, it makes an exciting experience.

We recommend it to be served at 18-19 °C, after a few minutes of aeration.



Vida

Vida borok. Az élet maga.

