

Vida Borlap



Estve 2014

Egy igazi szekszárdi a békés, beszélgetős, nyugalmas estékre. Ízében a kékfrankos gyümölcsösségét, a merlot és a cabernet franc érett melegsége, valamint a kadarka vibráló játékossága teszi teljessé. Elegáns bor, szép egyensúlyban.

Termőhely: Szekszárdi történelmi borvidék, Hidaspetre, Bátaszék, Alsónána dűlők

Talaj: lösztalaj vörösayag bemosódással

Ültetvény: 34 éves merlot, 49 éves cabernet franc és kékfrankos, 96 éves kadarka

Művelésmód: lengő szálvessző, alacsony kordon és emyőművelés

Terhelés: 7000-8000 kg/ha, 50-60 hl/ha

Szüret időpontja: 2014 szeptember 25. – október 9.

Feldolgozás, borkészítés: Kézi szüretet követő gyors feldolgozás után, az erjesztőtartályban 12 nap alatt végbement az erjedés. Az almasavbeoltás már acéltartályban zajlott, ahol 6 hónapig maradt, majd ezt követően 16 hónap fahordós ászkolás után palackoztuk.

Palackozás időpontja: 2016 augusztus 24.

Analízis: alkohol 12,3 v/v, titrálható sav 5,1 g/l, extrakt 26,9 g/l,

Ételpárosítás: Vendégváró falatok, sajtok különösen füstölt sajt fantasztikus kísérője. Ideális fogyasztási hőmérséklet 17-18 °C.

An elegant and straight wine, with buoyant acids, combining in its ruby colour the fruitiness of Kékfrankos, the ripe warmth of Cabernet Franc, the velvetiness of Merlot and the playful spiciness of Kadarka. You hold in your hand the reliable wine of peaceful evening chats. Recommended temperature for consumption: 17-18 °C.

Vida

Vida borok. Az élet maga.

