

Vida Borlap

Dűlőszelekcio

Hidaspetre Kékfrankos 2015

Hidaspetre dűlőnk egy szűk nyiladékon keresztül közelíthető meg, ami később kitágul és egy teljesen zárt, védett és napfényes völgyrendszer képez. A magasabb hősszegtől, az elegáns illat és a kékfrankosra jellemző gyümölcsösség mellett megdöbbenően finom, és telt ízek jelennek meg a borban. A kékfrankos átlényegült változata.



Termőhely: Szekszárdi történelmi borvidék, Hidaspetre völgy

Talaj: lösztalaj vörös agyag bemosásokkal

Ültetvény: 45 éves, déli fekvésű Kékfrankos ültetvényről

Művelésmód: emyőművelés, két szálvesszővel, 3x 1,2 m-es kötés

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

Szüret időpontja: 2015. október 1-3.

Feldolgozás, borkészítés: Kézi szüret műanyag ládába, 3 órán belül a bogozást követően erjesztőtartályba került. Az erjedés 14 nap alatt ment végbe. Almasav bontás acéltartályban történt, ahol 2 hónapot maradt, majd 15 hónapot töltött másod és harmad töltésű 300 literes hordókban.

Palackozás időpontja: 2017. június 8.

Analízis: alkohol: 12,3 v/v, sav: 5,3 g/l extrakt: 25,5 g/l

A borról: dűlőszelektált borunk, finom illatokkal, mély ízvilággal. Szeretnénk bizonyítani, hogy a Kékfrankos fajta alkalmas arra Szekszárdon hogy a nagy világfajtákat minőségben utolérje.

Ételpárosítás: fogyasztását vadételekhez ajánljuk.

Ideális fogyasztási hőmérséklet 18-19 °C-on javasoljuk

Our Hidaspetre vineyard is accessible via a narrow opening, which then opens up, forming a completely closed and protected valley system. The mature, full flavours of the wine are quite astonishing. Elegant aroma and fruity characteristic flavours. A reinterpretation of Kékfrankos.

Vida

