

Vida Borlap



Kékfrankos 2013

Különleges ízvilága miatt Szekszárd egyik legjelentősebb fajtája a kékfrankos. Gyümölcsössége és illatgazdagsága olyan harmóniát teremt, amely biztos sikert garantál meghitt nyugodt, romantikus vacsorákhoz.

Termőhely: Szekszárdi történelmi borvidék, Hidaspetre és Báta dűlők

Talaj: vastag lösztalaj vörös agyag bemosásokkal

Ültetvény: 25 és 46 éves

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

Terhelés: 7000-8000 kg/ha, 50-56 hl/ha

Szüret időpontja: 2013. október 5.

Feldolgozás, borkészítés: A kézi szüretet követően 3-4 órán belül feldolgoztuk a szőlőt. Bogyózás után, automata erjesztő tartályba került, ahol 11 nap alatt erjedt ki. Az almasavbontás acéltartályban történt, ahol 1 hónapig maradt a bor. Ezt követően nagy ászok hordókban töltött 5 hónap után palackoztuk.

Palackozás időpontja: 2014. március 28.

Analízis: alkohol 12,5 v/v, titrálható sav 4,9 g/l, extrakt 25,3 g/l

A borról: kimagasló évjárat, elsősorban finom szőlő illat és elegáns ízek érezhetők, levegőztetés után kinyílik a bor

Ételpárosítás: a paprikás ételek nagyszerű kísérője, sertés, baromfi, borjú húshoz illik leginkább.

Ideális fogyasztási hőmérséklet 17-18 °C.

Due to its very special bouquet, the Blue-Franc wine variety is one of the most remarkable within the Szekszárd winegrowing area. Its fruity flavours and rich perfumes have created an exquisite harmony, a guaranteed success with an intimate, serene and romantic supper. We recommend it to be served at 17-18 °C.

Vida

Vida borok. Az élet maga.

