

# Vida Borlap

## Öregtőkék Kadarkája 2015

A 90 évesnél idősebb ültetvény sokat tud mesélni, és elképesztő csodákra képes. Játékosan fűszeres illata, nem túl nehéz, ugyanakkor karakteres ízképe mindenkit elvarázsol.

**Termőhely:** Szekszárdi történelmi borvidék, Lisztes völgy és Bödő dűlők

**Talaj:** meszes lösztalaj és vörösapagy

**Ültetvény:** nagyon idős, 1920. körül ültetett, 90 évesnél idősebb ültetvény

**Művelésmód:** hagyományos bakművelés, karós támasz, 1x1 m-es sor- és tőke távolság, tőkehiányos

**Terhelés:** 5000-6000 kg/ha, 40-50 hl/ha

**Szüret időpontja:** 2015. szeptember 17-18.

**Feldolgozás, borkészítés:** A kézi szüretet és bogyózást követően, az erjesztés inox tartályban, kíméletes extrakció mellett 24°C-on, 8 nap alatt ment végbe. Almasav bontás erjedés után, szintén inoxban. A bor kevesebb mint fele kapott fahordós érlelést mindössze 2 hónapig, nagyobb része inox tartályban volt 6 hónapig.

**Palackozás időpontja:** 2016. április 21.

**Analízis:** alkohol 12,0 v/v, titrálható sav 5,5 g/l, extrakt 26,2 g/l

**Ételpárosítás:** a halászlé tökéletes kísérője, a kacsa, bárány és bojtú étel-  
lekhez pompásan illeszkedik. Ideális fogyasztási hőmérséklet 15-17 °C.

*Kadarka is the oldest historic vine variety cultivated in the Szekszárd winegrowing area. With its playful spicy fragrances, not too heavy but distinct bouquet, this wine is able to enchant anybody.*

*We recommend it to be served at 15-17 °C, to special occasions, with fish, poultry or lamb.*



**Vida**

Vida borok. Az élet maga.

