

BOR-INFÓ

CABERNET FRANC 2007

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Mandolás dűlő, déli fekvésű

TALAJ

Mészke alapközeten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

2001-ben telepített.
Ültetési sűrűség: 1,8 m x 0,8 m

MŰVELÉSI FORMA: Guyot

ÉVJÁRAT- 2007

Az eddigi legmelegebb tél, korai fakadással és május végi virágzással. Júliusi forróság rekordmeleggel, majd jótékony augusztusi esők után száraz, meleg ősz.

SZÜRET

Szeptember 24- október 4-ig.
15 kilogrammos ládába. Kézzel szedve.

TERHELÉS: 39 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A héjon erjesztés zárt tartályban történt 20-35 napig, 28-30°C fokon, kezdeti nyílt, majd zárt körfejtéssel.

Az almasav bontása és az érlelés barrique hordókban történt. Hordók: 225 literes zempléni és mecseki tölgyből készültek, koruk: 30 % új, 40% 1 éves, 30% idősebb hordó.

A bort 16 hónap után palackoztuk.

PALACKOZVA 2009. május

ANALITIKA

Alkohol: 15,06 %
Titrálhatósav-tartalom: 5,6 g/l
Invertcukor-tartalom: 2,5 g/l

ELÉRHETŐSÉG

7800 Kisharsány, Fekete-hegy
Telefon: 06-72/579-721
Fax: 06-72/579-702
E-mail: vylyan@vylyan.hu
URL: www.vylyan.hu

TÁROLÁS

Hosszú érlelésre alkalmas. Fektetve, napfénytől védett helyen, lehetőleg állandó hőmérsékleten (optimálisan kb.13°C-on) tároljuk.

CSOMAGOLÁS

6-os kartonokban • 600 palack / raklap



- ☞ Bordeaux-i szőlőfajta
- ☞ Ha Villány, akkor Cabernet Franc!
- ☞ Híres rokonánál a Cabernet Sauvignonnál szelídebb
- ☞ Felejthetetlen bor
- ☞ Izgalmas, összetett
- ☞ Markáns, telt, gazdag – mindez mértéktartóan, finom arány-és stílusérzékkel
- ☞ Alapját bársonyos tanninjai és jellegzetes élénk savai adják
- ☞ Komoly struktúra szép egyensúllyal
- ☞ Érett gyümölcsösségét az illatos fűszerek (csokoládé, kávé, cédrus) színesítik
- ☞ Vadételek, rafinált sülték elengedhetetlen kísérője
- ☞ Hosszú palackos érlelésre alkalmas

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

A cabernet franc hazánkban Villányban mutatja meg legszebb értékeit, birtokunkon évről évre megbízhatóan teljesít.

A 2007-es Cabernet Franc összetett bor, komoly struktúrával, élénk, feszes savakkal, bársonyos tanninokkal, szép egyensúllyal. A hordó a háttérben maradva, teret ad a sok gyümölcsnek és az illatos fűszereknek (csokoládé, kávé, cédrus).

Lendületes, markáns, telt, gazdag – mindezt mértéktartóan, finom arány-és stílusérzékkel.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET 16-17 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Vadételekhez, rafináltabb sültékhez, érett zsíros sajtokhoz és nagyon csokoládés desszertekhez

DÍJAK

Villányi Borverseny – Nagy Arany
Szent György-napi Borverseny - Aranyérem
34. Challenge International du Vin – Ezüstérem
Tonella Prestige Reserve – Prestige Reserve díj
Orbán napi borverseny – Aranyérem
Pannon Bormustra – Csúcsbor
III. Mediterrán Hangulatok Bora – Ezüstérem



Austrian Wine Challenge – Ezüstérem
Népszabadság TOP 100 –3. legjobb vörösbor

A Cabernet Franc Villányban megtalálta új hazáját.