



Cabernet Franc

Villány 2013

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	14,5 %
Kiszerezés:	0,75 l

Érett fekete cseresznye aromákkal induló, jótestű, de nem nehéz bor. A szájban bogyós gyümölcsök, dohány és kávé dominál, tanninjai finomak, egyensúlya remek.

Szőlészet-Borászat

Kézi fűrtválogatás, majd a bogyózást követően kézi bogyószelekció. Rozsdamentes tartályban a bogyók egész, roppantás nélküli 3 napos hidegáztatása, majd az alapborok spontán flórával történő irányított erjesztése. Az extrakciós idő 28 nap volt. Hordóban történt az almasav teljes lebontása. 17 hónapot töltött új és főként másodtöltésű francia hordóban.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,73 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2013-09-23
Palackozás	2016-01-10
Érlelés	új és másod töltésű francia hordókban
Érlelési idő	17 Hónap

Kóstolás



A pohárban rubinpiros.



Érett fekete cseresznye aromákkal induló, jótestű, de nem nehéz bor.



A szájban bogyós gyümölcsök, dohány és kávé dominál, tanninjai finomak, egyensúlya remek.

Korábbi évjáratok

2012; 2011; 2008;