



Cabernet Franc

Villány2015

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

Mély, bordó színű. Illatában enyhén fűszeres szilvás jegyekkel.Ízében cigánymeggy, dohány és fekete tea dominál. Megjelenése selymesen elegáns.




Szőlészeti-Borászati

Kézi fűrtválogatás, majd a bogyózást követően kézi bogyószelektió. 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	5,7 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszérelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2015-09-23
Palackozás	2018-01-15
Érlelés	Új és használt francia hordókban
Érlelési idő	17Hónap

Kóstolás

-  Mély, bordó színű.
-  Illatában enyhén fűszeres szilvás jegyekkel dominálnak.
-  Ízében cigány meggy, dohány és fekete tea keveredik.

Korábbi évjáratok

2013; 2011; 2008;