



## Cabernet Franc (p)

Villány2015

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

Fűszeres, gyümölcsös, virágos illat, fahéj, szilva fókusszal. Kortyában friss, hosszú, húsos és sűrű. Komoly test, szép egyensúlyos savak. A pirosbogyós gyümölcsök áradnak a szájban, mielőtt finoman fűszeres, kerek és tiszta tanninokkal lecseng a korty.




## Szőlészeti-Borászat

A kézzel szüretelt gondosan válogatott szőlőt rövid ideig áztattuk. Ezt követően hordóban és tartályban történt az erjesztés és almasavbontás. 30 napos héjonáztatással hangsúlyoztuk a fajta vezető jegyeit. 15 hónapos tölgyfahordós érlelést kapott. (20 %-ban új hordó).

## Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,7 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszérelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2015-10-10
Palackozás	2017-07-14
Érlelés	használt és új hordókban
Érlelési idő	15Hónap

## Kóstolás

-  Érett, sötét szín.
-  Fűszeres, gyümölcsös, virágos illat, fahéj, szilva fókusszal.
-  Kortyában friss, hosszú, húsos és sűrű. Komoly test, szép egyensúlyos savak.