



Cabernet Sauvignon (p)

Villány2015

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

Friss, szederillatot árasztó, gazdag illat. Kortyában gyümölcskavalkád, cseresznye, szilva, ribiszke, tiszta bársonyos tanninok, melyek markánsan kísérik végig a kortyot. Utóíze friss, hosszú édes, érett és hosszan tartó.




Szőlészeti-Borászati

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	5,1 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszereelés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2015-10-16
Palackozás	2017-07-11
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	15Hónap

Kóstolás

-  Bíbor, rózsaszínes szegéllyel.
-  Friss, szederillatot árasztó, gazdag illat.
-  Kortyában gyümölcskavalkád, cseresznye, szilva, ribiszke, tiszta bársonyos tanninok, melyek markánsan kísérik végig a kortyot