

ATTILA CUVÉE
Villányi Védett Eredetű Prémium Vörösbor
DHC-Villány
2007



*Grand Vin de Villány
2007*

Attila

ATTILA GERE ESTATE WINERY VILLÁNY - HUNGARY DHC-PREMIUM REDWINE

Alapadatok:

Évjárat:	2007
Évjárat értékelés:	Kiemelkedő évjárat. A nyár nagyon meleg volt, szinte csapadék nélkül, így különösen fontos volt az optimális szüreti időpont megválasztása. Pincészetünk erre nagyon ügyelt, így sikerült megőriznünk a kellő savtartalmat, optimális alkoholtartalom mellett. A szüret az átlagosnál kb. 2 héttel korábban történt a meleg évjárat miatt
Szőlőfajta:	50% Cabernet Franc, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Ördögárok, Kopár, Konkoly
Tőkék életkora (év):	9-12
Tőke/hektár:	7.200
Tőkesterhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120 ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptembervége - Október vége
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés fakádban történt. A biológiai almasav-bontás első töltésű, új barrique hordóban. Csak első töltésű, új 300 literes barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	15% V/V
Cukormentes extrakt:	32,8 g/l
Savtartalom:	5,8 g/l
Maradékcukor-tartalom:	2,0 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2009. Augusztus
Borleírás:	<p>A Gere Pincészet prémium hordóválogatása. A legjobb első töltésű barrique hordók lettek összeválogatva ezen házasítás elkészítéséhez. Mondhatni a pince essenciája. Nagyon sötét bíbor színnel rendelkezik, szinte fekete a pohárban. Az orrban olyan intenzív jegyeket mutat, mint feketeszeder, pörkölési aromák, pici füstösség, csokoládé, mineralitás, édeskömény, enyhe sósság kíséretében. Ízében fiatalos és nagyon intenzív, a száj minden szegletét betölti. Nagy koncentráció, komplexitás és érett tanninok jellemzik. Szép az alkohol-sav-tannin egyensúly is. Még fiatal, de már megmutatja oroszlánkörmeit. Nagyon hosszú utóíz. Érlelésre kifejezetten alkalmas.</p>
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de a csúcspont várhatóan 2018-20 körül éri el.

