

Ördögárok 2019

BESOROLÁS	SINGLE VINEYARD
PDO APELLÁCIÓ	PDO PREMIUM
KÓSTOLÁSI ABLAK	2023 - 2031

SZŐLÉSZET

Fajták	60 % Merlot, 30 % Cab Franc, 10 % Cab Sauvignon
Dűlő(k)	Ördögárok

Tőke terhelés	0,5 - 1 kg / tőke
Szüreti időpont	Október vége

BORÁSZAT

Alkohol	14,00 %
Sav	4,9 g/l
PH	3,56 g/l
Extrakt	29,4 g/l
Értel és módja	Magyar tölgy
Értel és ideje	24 hónap

ÉTEL

Főétel	Vörösb or os marhapo fa , lassú tűzőn sült sertésoldalas
Sajt	Értelt gouda, cheddar, parmezán
Desszert	Étcsokoládés mousse, meggyes brownie

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	339 kJ	82 kcal
Zsír	0 g	
amelyből telített zsírsavak	0 g	
Szénhidrát	0.1 g	
amelyből cukrok	0.1 g	
Fehérje	0 g	
Só	0 g	

LEÍRÁS

Az Ördögárok Cuvée a Villányi Borvidék ikonikus vörösbora, amely a 60 hektáros, katlanszerű Ördögárok-dűlő egyedi mikroklímájából születik. A 60% Merlot, 30% Cabernet Franc és 10% Cabernet Sauvignon arányú házasítás minden évben ugyanazon területek termését tükrözi. A tőkék extrém alacsony terhelése (0,5 kg/tőke) és az agyagos lösz talaj gazdag, érett tanninokkal ajándékozza meg a bort.

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Az Ördögárok Cuvée mély, fekete gyümölcsös aromákkal nyílik: szeder, feketeribizli és érett szilva vezetik. A tölgy finom fűszeressége, a borsos árnyalatok és a bársonyos tanninok elegáns szerkezetet adnak. Telt testű, harmonikus és hosszan tartó utóízzel rendelkező bor, amely szépen mutatja Villány karakterét és a dűlő kivételes adottságait.

