

VILLUS 2016

BESOROLÁS

PDO APELLÁCIÓ

KÓSTOLÁSI ABLAK

TERROIR

PDO CLASSIC

2019 - 2027

SZŐLÉSZET

Fajták 60 % Kékfrankos, 30 %
Syrah, 10 % Cab Franc

Dűlő(k) Bocor

Töketerhelés 0,5 - 1 kg / tőke

Szüreti időpont Október közepe

BORÁSZAT

Alkohol 0,14 %

Sav 5,0 g/l

PH 3,52 g/l

Extrakt 29,3 g/l

Értelés módja Francia tölgy

Értelés ideje 24 hónap

ÉTEL

Főétel Vörösborsos marharagu,
rozsmaringos szarvas gerinc

Sajt Értelt karaván vagy
trappista

Desszert Csokoládétorta, főtt szilva
fahéjjal, vanília faqvlattal

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	323 kJ	78 kcal
Zsír	0 g	0 g
amelyből telített zsírsavak	0 g	0 g
Szénhidrát	0.2 g	0.2 g
amelyből cukrok	0.2 g	0 g
Fehérje	0 g	0 g
Só	0 g	0 g

LEÍRÁS

A VILLUS Cuvée a Villányi borvidék Bocor-dűlőjének válogatott Kékfrankos, Syrah és Cabernet Franc terméséből készül. Aprólékos bogyóválogatáson esik át, és követi az „egy vessző – egy fűt” elvet, így alacsony hozam mellett kiemelkedő beltartalmat ad. A házastás két évig magyar és francia tölgyfahordókban érlelődik, hogy a dűlő karaktere, a fajták egyensúlya és a hordó eleganciája harmonikusan jelenjen meg a palackban.



KÓSTOLÁSI JEGYZET

Ílletában fekete cseresznye, szeder, szilva, mellettük borsos-fűszeres jegyek, pici füst, kakaó és finom pörkölt tónusok. Kóstolva telt, mégis feszes, intenzív gyümölcsösséggel és rétegzett szerkezettel. A Kékfrankos gerincet és lendületet ad, a Syrah fűszerességet, a Cabernet Franc eleganciát és mélységet. Hosszan tartó lecsengés, komoly, mégis élvezetes, karakteres villányi cuvée.