

# Cabernet Franc 2019

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| BESOROLÁS       | TERROIR     |
| PDO APELLÁCIÓ   | PDO CLASSIC |
| KÓSTOLÁSI ABLAK | 2023 - 2026 |

## SZŐLÉSZET

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| Fajták          | 100 % Cabernet Franc            |
| Dűlő(k)         | Dobogó, Jammertal, Csillagvölgy |
| Tőketerhelés    | 1,5 - 2 kg / tőke               |
| Szüreti időpont | Október ejele                   |

## BORÁSZAT

|               |               |
|---------------|---------------|
| Alkohol       | 14,50 %       |
| Sav           | 4,9 g/l       |
| PH            | 3,66 g/l      |
| Extrakt       | 31,5 g/l      |
| Érlelés módja | Francia tölgy |
| Érlelés ideje | 12 hónap      |

## ÉTEL

|          |                                                          |
|----------|----------------------------------------------------------|
| Főétel   | Fűszeres kacsamell ropogós bőrrel, sous vide sertés szűz |
| Sajt     | Félkemény, enyhén érlelt sajt                            |
| Desszert | Nem túl édes étcsokoládé, boqyós qyümölcsök              |

## TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

|                             |        |         |
|-----------------------------|--------|---------|
| Energia                     | 347 kJ | 84 kcal |
| Zsír                        | 0      | g       |
| amelyből telített zsírsavak | 0      | g       |
| Szénhidrát                  | 0.2    | g       |
| amelyből cukrok             | 0.2    | g       |
| Fehérje                     | 0      | g       |
| Só                          | 0      | g       |

## LEÍRÁS

Cabernet Franc a Villányi borvidék egyik zászlóshajója, amely itt érzi magát igazán otthon: szereti a meleg, napfényes klímát és a sokszínű talajokat. Nálunk több dűlő válogatott, 20 év feletti tőkéiről szüreteljük, komoly terméskorlátozással: 1 tőke = 1 palack bor. Célunk a magas beltartalom és a fajtára jellemző elegancia megőrzése francia hordós érleléssel. Classic minősítésű tétel, amely belbecsben jócskán túlmutat a kategórián.

## KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illatában piros és fekete bogyós gyümölcsök – cseresznye, szeder, szilva – mellett finom fűszeresség és visszafogott, elegáns hordójegyek jelennek meg. Közepesen testes, könnyedebb, mint a Cabernet Sauvignon, mégis tartalmas. Kóstolva lédús gyümölcsösség, élénk, de jól integrált savak és selymes, behízelt tanninok jellemzik. Jól iható, harmonikus, igazi villányi karakter.

