

Cabernet Franc 2016

BESOROLÁS	TERROIR
PDO APELLÁCIÓ	PDO CLASSIC
KÓSTOLÁSI ABLAK	2020 - 2023

SZŐLÉSZET

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

BORÁSZAT

Alkohol	13,50 %
Sav	0,2 g/l
PH	3,68 g/l
Extrakt	27,7 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	310 kJ	75 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

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.

