

Ördögárok 2020

BESOROLÁS	SINGLE VINEYARD
PDO APELLÁCIÓ	PDO PREMIUM
KÓSTOLÁSI ABLAK	2024 - 2032

SZŐLÉSZET

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

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

BORÁSZAT

Alkohol	15,00 %
Sav	5,0 g/l
PH	3,65 g/l
Extrakt	31,0 g/l
Értelmezés módja	Magyar tölgy
Értelmezés ideje	24 hónap

ÉTEL

Főétel	Vörösborsos marhapofa, lassú tűzön sült sertésoldalas
Sajt	Értelt gouda, cheddar, parmezán
Desszert	Étcsokoládés mousse, meqves brownie

TÁPÉRTÉK TÁBLÁZAT

Energia	357 kJ	86 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

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 házasság 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.