

**ATTILA CUVÉE**  
Villányi védett eredetű prémium vörösbor  
DHC-Villány  
2009

NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>  
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)  
<http://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2014/08/attila-2009.jpg>



**Alapadatok**

Évjárat:	2009
Évjárat értékelés:	Szép évjárat, melyben azért voltak kihívások is. Tavasszal és kora nyáron elég sok csapadék esett, néha felhőszakadással és jégesővel tarkítva. A nyár napos, meleg volt. Ezt koronázta meg egy gyönyörű, őszi napsütéses szüreti időszak. Kiegyensúlyozott, szép évjárat született.
Szőlőfajta:	50% Cabernet Franc; 35% Merlot; 15% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár, Konkoly, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	11-14
Tőke/hektár:	7.200
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember vége – Október vége
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés fakádban történt, az almasav-bontás első töltésű, új barrique hordóban. Csak első töltésű, új, 300 literes barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 %
Cukormentes extrakt:	35,6 g/l
Savtartalom:	5,2 g/l
Maradékcukor-tartalom:	n.d.
Forgalomba kerülés ideje:	2014.augusztus
Borleírás:	Egy évjárat adta lehetőség, mely a Kopar cuvée, Cabernet Franc selection és Solus Merlot boraink alapanyagául szánt, legszebb elsőtöltésű kishordók limitált válogatása. Illatában komplex és fokozódó intenzitás érezhető. Eukaliptusz, mineralitás, étcsokoládé, némi szellőzéssel gazdag gyümölcsösség, fekete és piros bogyósok. Ízében is rengeteg a gyümölcs, kitölti a száj minden szegletét. Fialatos tanninjai és finom savai támogatják az aromákat, szép egyensúlyt képeznek és gazdag, telt kortyot adnak együtt. Mineralitás és pörkölt jegyek kísérik a végig az ízképet, mely hosszú lecsengésű. Összetett, komplex bor, de kellő érleléssel még sokkal nagyobb élményt fog nyújtani.
Apelláció:	DHC-Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2020-22 körül éri el.



## Basic data

Vintage:	2009
Vintage evaluation:	Nice vintage, which had some challenges as well. In spring and early summer there was fairly much rainfall, sometimes even with rainstorm and hail. The summer was sunny and warm. That was even crowned with a beautiful autumn weather with a lot of sunshine during harvest time. A very balanced nice vintage was born.
Variety:	50% Cabernet Franc; 35% Merlot; 15% Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Kopár, Konkoly, Ördögárok
Age of the vines (years):	11-14
Vines/hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin stocks
Harvest time:	End of September – End of October
Vinification:	The alcoholic fermentation happened in wooden vats, the malolactic fermentation in new barrique barrels. It was aged only in new, 300 liter barriques for 16 months.
Alcohol content:	14,5 %
Sugar free extract:	35,6 g/l
Acidity:	5,2 g/l
Residual sugar:	n.d.
Available since:	August 2014
Characteristics:	<p>A possibility given by the vintage which is the selection of the nicest first filled barriques with wines intended to be Kopár cuvee, Cabernet Franc and Solus.</p> <p>In its nose complex and cumulative intensity can be felt. Eucaliptus, minerality, black chocolate – and with some aeration – rich fruitiness, black and red berries.</p> <p>In its taste there are also a lot of fruits. The wine's mild but youthful tannins and smooth acids support the aroma, create nice balance and give rich, full sip together.</p> <p>Minerality and toasted characteristics accompany it through the tasting and in the long aftertaste too.</p> <p>It is complex, but will ensure even bigger experience if we give enough time for it.</p>
Appellation:	DHC-Prémium
Ripeness:	Well drinkable in present state, but it will reach its peak in cca. 2020-2022.