

PORTUGIESER

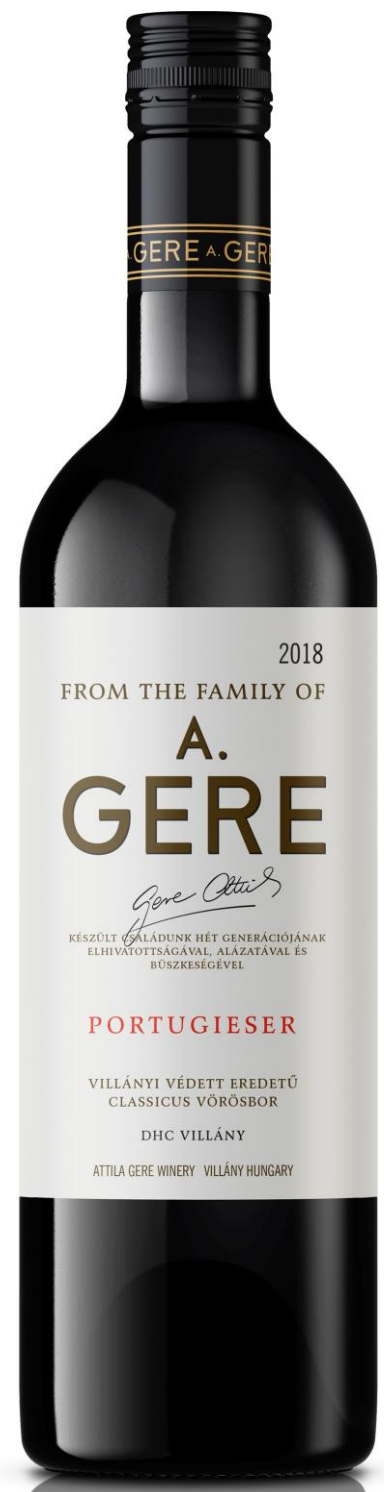
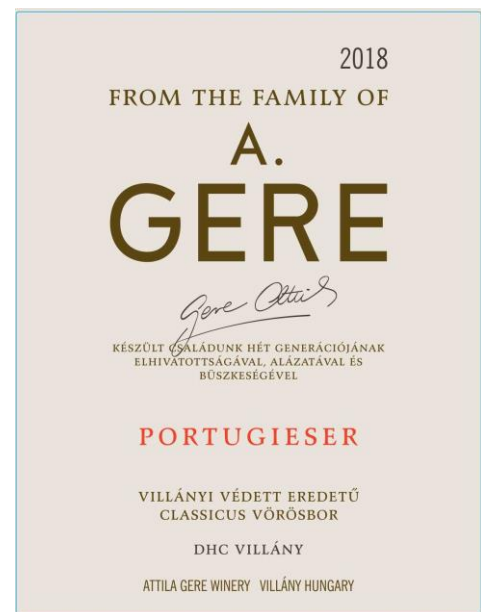
Villányi védett eredetű classicus vörösbor
DHC-Villány
2018

NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB) >>>

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2019/03/agere_portugieser_2018.jpg

Alapadatok:

Évjárat:	2018
Évjárat értékelés:	Ebben az évjáratban többször találkoztunk szélsőségekkel. Márciusban még a fagyok okoztak károkat, majd áprilisban már meleg, szinte nyári idő köszöntött be. A tavaszi időszak melegebb, szárazabb volt, míg a nyarat záporok tarkították. A szüret a legtöbb fajtánál korábban kezdődött. A fürtök egészségesek, a bogyók íz- és zamatanyagokban gazdagok. Összességében egy jó, kiváló évjáratot zárhatunk.
Szőlőfajta:	100% Portugieser
Termőhely:	Villány, Nagyharsány
Dűlő:	Csillagvölgy, Fekete-hegy, Konkoly, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	18-48
Tőke/hektár:	5.400
Tőketerhelés:	80 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160 ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, alacsony hőmérsékleten, hogy megőrizze szép gyümölcsösségét, majd 4 hónapot töltött nagy ászokhordóban (50 hl).
Alkoholtartalom:	12,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	28,1 g/l
Savtartalom:	4,2 g/l
Maradécukor-tartalom:	1,3 g/l
Forgalomba kerülés:	2019. március
Borleírás:	Élénk lilába hajló árnyalat és aromák, melyben cseresznye, meggy és némi fekete ribizli dominálják az illatképet. A pohárban jelentkező érett gyümölcsöket finoman hordós jegyek gazdagítják. Kóstolva szép egyensúlyt mutat, finom savak kísérik egy kellemes, zamatban gazdag kerek kortyot.
Apelláció:	DHC-Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit jól behűtve, frissen fogyasztva mutatja meg, de elbír egy pár évet palackban.



Basic data

Vintage:	2018
Vintage evaluation:	In this year we faced extremities more often. In March frost caused damages then in April a summer-like weather arrived. Spring was hotter and dryer, summer was rainy. Harvest started earlier at the most varieties. The bunches are healthy, the berries are rich in taste and aromas. On the whole we can close a good, excellent weather.
Variety:	100% portugieser
Place of origin:	Villány, Nagyharsány
Vineyard:	Csillagvölgy, Fekete-hegy, Konkoly, Ördögárok
Age of the vines (years):	18-48
Vines/hectare:	5.400
Yield:	80 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 twin vines
Harvest time:	Beginning of September
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks at low Temperatures to keep its fruitiness, then was kept in big barrels (50hl) for 4 months.
Alcohol content:	12,5 % V/V
Sugar free extract:	28,1 g/l
Acidity:	4,2 g/l
Residual sugar:	1,3 g/l
Available since:	March 2019
Characteristics:	Vigorous hue turns to purple and aromas in which cherry, sour cherry and some blackcurrant dominate the nose. The ripe fruits appear in the glass are enriched by fine barrel marks. Shows nice balance when tasting, fine acids escort a pleasant sip rich in flavours.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	The real values of this wine appear when drinking fresh, but also endures few years in bottle.