

Pannonhalmi Cabernet franc 2018



Az évjárat adta, hogy a legszebbnek talált hordók kiválogatásával létrejött ez a bor. A Báródomb-dűlő tőkéinek tökéletesen érett cabernet franc szőlőszemei kerültek szüretelésére, kézi csömöszöléssel, hagyományos préseléssel, lett feldolgozva, majd 13 hónapot át barrique hordókban érlelődött. Marhasültek, bárány-

2018-as évjárat értékelés

Nagyon hosszú télel kezdtük az évet. Április elejétől lehetett igazán munkát végezni szőlőben. Áprilisban viszont olyan gyorsan növekedett a szőlő, hogy a hónap végére már 40-50 cm-es hajtásokkal kellett megbirkóznunk. Gyors virágzás után a munkafolyamatok úgy felgyorsultak az időjárás segítségével, hogy a szüret augusztus 7-én elkezdődött. Augusztus végén három nap alatt annyi csapadék esett le (120 mm), ami egész nyáron elég

lett volna, így a szüretet nagyon fel kellett pörgetni. A termékekben magas cukorfokokat mérhettünk, így magas alkoholtartalmak jelentek mind a fehérboroknál, mind a vörösboroknál. A korai érésű fehér fajtáknak és a kék szőlőknek kiváló lett az évjárat, de a késői érésű fehér szőlőknek egy átlagos évjárat alakult.

Megnevezés: Pannonhalmi Cabernet franc selection

Évjárat: 2018

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű
száraz vörösbor

Szőlőfajták: 100% cabernet franc

Termőhely: Nyúl Gerha-dűlő, Győrújbarát Báródomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba illetve délkeleti irányba

Talaj: csernozjom barna erdőtalaj és morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: közép magas kordon

Telepítés: 2012

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2018. október közepe

Borkészítés: hagyományos, oxidatív módon

Érlelés: 15 hónapig barrique hordóban

Palackozás: 2021. február vége

Alkohol: 14,5 %

Savtartalom: 5,6 g/l

Maradék cukor: 1,0 g/l

Palack méret: 0,75 L (parafadugós, kónuszos bordói palack)

Ajánlás: A bor fogyasztását 16-18C-on ajánljuk.

Palack ár: 6.750 Ft.



Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Leányka u. 2. (Héma-tető) | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpinczeszet.hu

www.hangyalpinczeszet.hu