

Pannonhalmi Torpedó „a lázadó” 2017



Cabernet franc és Merlot fajták házasítása. Lázadás egy kezdet, amely ellentmond, egyben támad, birtokol. Ezzel a borral elképzelést és tervet változtattunk.

2017-es évjárat értékelés

Az utóbbi évek leghidegebb telével kezdődött az év. Gyakran mínusz 13 és mínusz 15 fokra esett vissza a hőmérséklet, ami komoly fagyveszélyt rejtett magában. Korán fakadt a szőlő, de az április végi hidegek megállították a növekedést. Májustól folyamatosan melegedett az időjárás, június közepétől augusztus közepéig egy csepp eső sem esett, így augusztus közepén minden idők legkorábbi szürete kezdődött. A nagy meleg és a csa-

padék szinte teljes hiánya miatt augusztus közepén már nagyon magas cukortartalma-
kat lehetett mérni. A korai érési folyamat miatt viszont alacsony savtartalom jelentkezett minden dűlőben. Ősszel kiváló időjárás segítette a szüreti munkákat, így összegezve 2017-ben kiváló évjárat mutatkozik a fehér és a kék szőlők mellett egyaránt.

Megnevezés: Pannonhalmi Torpedó "a lázadó"

Évjárat: 2017

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz vörösbor

Szőlőfajták: 50% cabernet franc, 50% merlot

Termőhely: Nyúl Gerha-dűlő, Győrújbarát Bátorodomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati illetve délkeleti irányba

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

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2012

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2017 szeptember vége

Borkészítés: hagyományos, oxidatív mód

Érlelés: 3 hónapig barrique hordóban

Palackozás: 2018 április közepe

Alkohol: 13,5 %

Savtartalom: 5,0 g/l

Maradék cukor: 2,6 g/l

Palack méret: 0,75 L (csavarzáras, zöld színű bordói palack)

Ajánlás: Fogyasztását vörös húsokhoz és fűszeres magyar ételek mellé 14-16 °C-ra lehűtve ajánljuk.

Palack ár: 2.300 Ft.



Hangyál Pincészet

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

www.hangyalpinceszeti.hu