

Pannonhalmi Torpedó „a lázadó” 2018



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

2018-as évjárat értékelés

Nagyon hosszú téllal 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 termésekben 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 Torpedó „a lázadó”

Évjárat: 2018

Besorolás: Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű száraz vörösbor

Szőlőfajták: 50% merlot, 50% cabernet franc

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: 2018. szeptember vége

Borkészítés: hagyományos, oxidatív mód

Érlelés: 5 hónapig barrique hordóban

Palackozás: 2019. június eleje

Alkohol: 13,5 %

Savtartalom: 5,4 g/l

Maradék cukor: 2,8 g/l

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

Ajánlás: Fogyasztását vörös húshoz 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