

# Pannonhalmi Torpedó „a lázadó” 2021



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

## 2021-es évjárat értékelés

Az év elején későn kezdődött a rügyfakadás, de ettől függetlenül megfelelő időpontban indult a virágzás. A hajtásnövekedés intenzitása megfelelően alakult, így a zöldmunkákat jó ütemben tudtuk elvégezni. Virágzás alatt nagy meleg érkezett, de a megfelelő mennyiségű csapadéknak köszönhetően jól alakult a kötődés.

Augusztus közepén 200 mm. csapadék esett, az aszály tünetei megszűntek a szőlőben, emiatt szép savak és gyümölcsös ízjegyek jellemzik az évjárat borait. A szüret ismét a szokásos időpontban kezdődött. Augusztus 25-én az Irsai Olivérrel szedésével kezdtük a szüretet, és október 25-én cabernet fajták szedésével fejeztük be.

**Megnevezés:** Pannonhalmi Torpedó "a lázadó"

**Évjárat:** 2021

**Besorolás:** Védett eredetű száraz vörösbor

**Szőlőfajták:** 55% cabernet franc, 45% 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:** közép magas kordon

**Telepítés:** 2012

**Tőkesűrűség:** 4630 tőke/ha

**Szüret:** 2021. október eleje

**Borkészítés:** hagyományos, oxidatív mód

**Érlelés:** 8 hónapig barrique hordóban

**Palackozás:** 2022. november vége

**Alkohol:** 15 %

**Savtartalom:** 5,6 g/l

**Maradék cukor:** 1,3 g/l

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

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

**Palack ár:** 2.700 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](http://www.hangyalpinceszeti.hu)