

Hangyál Virgo "szüretlen" Selection 2021



Kezdjük újra, és az erő magával ragad. Jó kedvel értjük egymást, és a világ helyre zökken. Ahogy a TERMÉSZET adta.

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: Hangyál Virgo "szüretlen" Selection

Évjárat: 2021

Besorolás: Védett eredetű félszáras szüretlen fehérbor

Szőlőfajták: 100% szürkebarát

Termőhely: Győrújbarát Bátorodomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba illetve délkeleti irányba

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

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2012

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2021. szeptember közepe

Borkészítés: hagyományos, oxidatív módon

Érlelés: 10 hónapig ászok hordóban

Palackozás: 2022. augusztus közepe

Alkohol: 14,0 %

Savtartalom: 6,3 g/l

Maradék cukor: 11,1 g/l

Palack méret: 0.75 L (parafadugós, tradicionális burgundi palack)

Ajánlás: A bor fogyasztását 12-14C-on ajánljuk.

Palack ár: 4.900 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