

SZEKSZÁRD VÖLGYEIBŐL / FROM THE VALLEYS OF SZEKSZÁRD

# LÖSZ

VÉDETT EREDETŰ SZÁRAZ VÖRÖSBOR  
SZEKSZÁRD PDO

2020



JAMES SUCKLING.COM

Ez a kivételes házasítás képviseli mindazt, amit a lösztalaj az egész világon közvetít. Gyönyörű telt gyümölcsösség, kerek tanninok és kedvesség. Végtelen elegancia Szekszárd völgyeiből.

*This exceptional blend represents the richly fertile loess soil of the Szekszard valleys. Fruit driven, charming wine with rounded tannins. Endless elegance.*

**Szőlőfajták / Varieties:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Kékfrankos, Carmenere

töltésű hordókban 24 hónap érlelés. A fajták házasítása után további 3 hónap acéltartályban.

**Ültetvény kora / Age of the vines:** 5-10 év között / btw. 5-10 years old

**Vinification:** hand harvest, manual bunch selection, cooled fermentation for 18 days. Malolactic fermentation in inox tanks for 6 months, aging in new and used 500 litre of barrels for 24 months. After blending the wine it spent another 3 months in inox tanks.

**Dűlők / Vineyards:** Hidaspetre, Baranya völgy.

**Talaj / Soil:** meszes lösztalaj vörösgyaggal / chalky loess with red clay

**Házasítás arányai / Blending:**

70% cabernet sauvignon & cabernet franc, 25% kékfrankos, 5% camenere

**Művelésmód, terhelés / Cultivation, yield:** középmagas kordon / low cordon 35 hl/ha

**Palackozás időpontja / Bottled:** 2022.05.24.

**Szüret / Harvest:** 2020. szeptember 22 – október 19. között / between 22.09.2020 and 19.10.2020.

**Alkohol / Alcohol content:** 14,0 % vol.

**Borkészítés:** kézi szüret, kézi fűrtválogatás, hűtött erjesztés 18 napig. Almasavbontás 6 hónap acéltartályban, majd 500 literes első és harmad-

**Fogyasztási hőmérséklet / Serving temperature:** 16-18°C

  
*Vida Péter*  
SZEKSZÁRD

Decanter  
SUCKLING  
Lősz 2017  
BRONZE MEDAL  
Decanter World Wine Awards  
2023

AZ ÉLET MAGA.