

SZEKSZÁRD VÖLGYEIBŐL / FROM THE VALLEYS OF SZEKSZÁRD



VALLES

PRÉMIUM SZEKSZÁRDI BIKAVÉR

VÉDETT EREDETŰ SZÁRAZ VÖRÖSBOR
SZEKSZÁRD PDO

2020

Egy tradicionális házasítás. Illatában szép gyümölcsösség, ízeiben összetett, gazdag fűszeresség jelenik meg kifogástalan egyensúly mellett. Egy igazi szekszárdi Bikavér.

Bikavér is Hungary's historically important traditional wine. An elegant and complex blend with rich spiciness and beautiful balance. One of Hungary's premium Bikavérs.

Szőlőfajták / Varieties: Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Kadarka

Ültetvény kora / Age of the vines: 10-104 év között / btw. 10-104 years old

Dűlők / Vineyards: Hidaspetre, Baranya völgy, Virághegy, Lisztes-völgy

Talaj / Soil: meszes lösztalaj vörösavegyaggal / chalky loess with red clay

Művelésmód, terhelés / Cultivation, yield: alacsony kordon / low cordon 40-60 hl/ha

Szüret / Harvest: 2020. szeptember 12 – október 15.

Borkészítés: kézi szüret, kézi fűrtválogatás, 5 nap hideg áztatás, hűtött erjesztés két hétig. Értelés 18 hónap 70% vastag dongájú 1000-1500 literes ászokhordóban, 30% 300-500 literes új, használt kishordókban.

Vinification: hand harvest, manual bunch selection, cold soaking for 5 days, cooled fermentation for two weeks. Aging 70% in 1000-1500 litre oaks, and 30% in new, and used 300-500 litre hungarian oaks.

Házasítás arányai / Blending: 50% Kékfrankos, 25% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Kadarka

Palackozás időpontja / Bottled: 2022. július 12.

Alkohol / Alcohol content: 13,56 % vol.

Maradék cukor / reducing sugar: 1,3g/l

pH: 3,45

Összes sav / total acidity (expressed in grams of tartaric acid): 5,4 g/l

L: JPGJ

Fogyasztási hőmérséklet / Serving temperature: 16-18°C


Vida Péter
SZEKSZÁRD

AZ ÉLET MAGA.