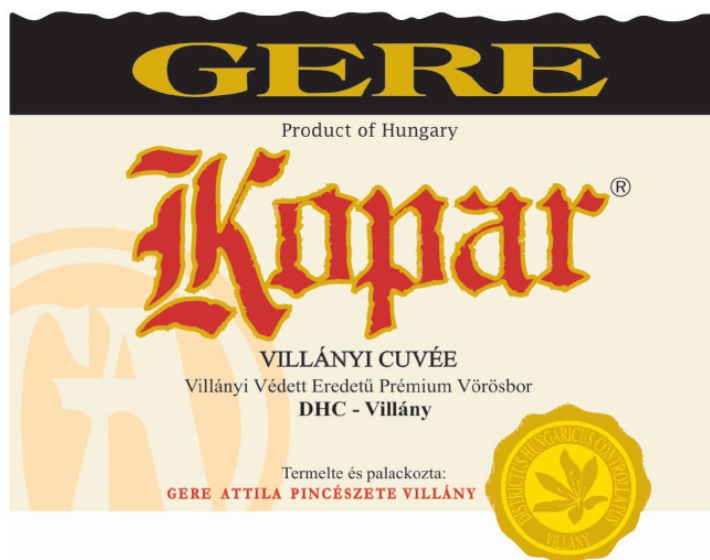


KOPÁR CUVÉE

Villányi Védett Eredetű Prémium Vörösbor
DHC-Villány
2007



Alapadatok:

| Évjárat: | 2007 |
|-------------------------------|--|
| Évjárat értékelés: | Kiemelkedő évjárat. A nyár nagyon meleg volt, szinte csapadék nélkül, így különösen fontos volt az optimális szüreti időpont megválasztása. Pincészetünk erre nagyon ügyelt, így sikerült megőriznünk a kellő savtartalmat, optimális alkoholtartalom mellett. A szüret az átlagnál kb. 2 héttel korábban történt a meleg évjárat miatt. |
| Szőlőfajta: | 50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon |
| Termőhely: | Villány |
| Dűlő: | Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok |
| Tőkék életkora (év): | 8-13 |
| Tőke/hektár: | 7.200 |
| Tőketerhelés: | 25 hl/ha |
| Művelésmód: | Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke |
| Szüret időpontja: | Szeptember vége - Október közepe |
| Borkészítés: | Az alkoholos erjesztés részben acéltartályban, részben fakádban történt, az almasav-bontás fahordóban. 60%-a új barrique-ban, 40%-a nagy (20-25-50 hl) ászokhordóban, érlelődött 16 hónapig. |
| Alkoholtartalom: | 15,0% V/V |
| Cukormentes extrakt: | 33,7 g/l |
| Savtartalom: | 5,8 g/l |
| Maradék cukor-tartalom: | 3,1 g/l |
| Forgalomba kerülés időpontja: | 2010. március |
| Borleírás: | A bor mélysötét bíbor színnel rendelkezik, lilás reflexekkel. Illatban élénk és már most szép kerekéget mutat: érett, intenzív, puha, meleg. Előtérben szeder, szilva, csoki, a háttérben toast, kávé, és egy cseppnyi édeskömény. Savai szép élénkek, segítenek megmutatni a bor mélyebb rétegeit is. A száj minden szegletébe elér és hosszan ott is marad. Érett, puha tanninok, nagy test, szép struktúra és nagyon hosszú utóíz jellemzik. Beltartalmi értékei alapján hosszan érlelhető. |
| Apelláció: | DHC-Villány, Prémium |
| Érettségi állapot: | Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcát várhatóan kb. 2017-19 körül éri el. |



Basic data:

| | |
|----------------------------|---|
| Vintage: | 2007 |
| Vintage evaluation: | An outstanding vintage. The summer was very hot, almost without rainfall. Therefore the choice of the optimal harvest time was extremely important. Our winery took care on that, so we could preserve a due acidity level beside an optimal alcohol level. Harvest was started 2 weeks earlier than usual because of the hot vintage. |
| Variety: | 50% Cabernet Franc; 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon |
| Place of origin: | Villány |
| Vineyard: | Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok |
| Soil: | Loess very rich in chalk on limestone basis. |
| Age of the vines (years) | 8-13 |
| Vines/Hectare: | 7.200 |
| Yield: | 25 hl/ha |
| Method of cultivation: | Middle cordon; 230 x 120 cm twin vines |
| Harvest: | End of September till mid-October (only hand harvest) |
| Vinification: | Partly in steel tanks, partly in wooden vats; malo-lactic fermentation in oak. 60 % aged in new barrique, 40% aged in 20-25-50 hectoliter barrels for 16 months |
| Alcohol content: | 15,0 % V/V |
| Sugar free extract: | 33,7 g/l |
| Acidity: | 5,8 g/l |
| Residual sugar | 3,1 g/l |
| Available from: | March 2010. |
| Characteristics: | The wine owns a deep purple colour. In the nose it is lively and already nicely round: ripe, intensive, soft and warm. In the front there is blackberry, plum, chocolate with some toast, coffee and a touch of fennel in the background. It owns a nice lively acidity, which helps to show deeper layers of the wine. It reaches all part of the mouth and leaves a long taste. Ripe, velvety tannins, big body and nice structure are its characteristics. Suitable for longer ageing. |
| Appellation qualification: | DHC-Villány, Premium |
| Ripeness: | It reaches his peak in ca. 2017-2020. |