



JUHÁSZ

EGRI CUVÉE

2020

Kóstolási jegyzet:

Kirobbanóan gyümölcsös egri vörösbor, amely a minőségi mindennapok tökéletes kísérője. A bor az egri alapfajták házasításából készül. Mélybíbor színe, bársonyos, erdei gyümölcsöket idéző íze teszi igazán kedvessé és szerethetővé. Fogyasztását 14-16 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 2-3 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Kékfrankos, Blauburger, Portugieser, Merlot

Borkészítés:

Teljes érettségben történő gépi szüretet követően bogyózás, zúzás történik. Majd az acéltartályban irányított erjesztés 24-26 °C-on fájlesztő használatával körfejtéses áztatással. 6 hónapos nagy tölgyfahordós érlelés közben lebontjuk az almasavat. Végül házasítunk (Kékfrankos, Blauburger, Oporto, Merlot) és előkészítjük a bort palackozásra.

Évjárat jellemzői:

A 2020-as évjárat a vörösborok szempontjából nagy odafigyelést igényelt. Egerben a csapadékosan induló nyarat forró, hosszú érési időszak követte, ám október elején az esőzések miatt a szüreti időpont megfelelő megválasztása kritikus volt. Szerencsére a vörösboraink alapanyagai kiemelkedő érettségi állapotban érkeztek be pincészetünkbe a további feldolgozásra.

Analitika:

Alkohol: 12,46 %

pH: 3,72

Sav: 5,0 g/l

Maradék cukor: 1,2 g/l

Extrakttartalom: 27,9 g/l

Juhászvin Kft.

3300 Eger, Kölyuki Pincesor 35.

Titkárság, Értékesítés: +36 70 365 8239, +36 70 633 1825

Pincészet: +36 20 215 1608

info@juhaszvin.hu