



JUHÁSZ EGRI MERLOT 2018

Kóstolási jegyzet:

Biborvörös színű, aszalt meggyet, zamatos málnát és érett szilvás jegyeket idéző aromáit érett, bársonyos tanninok, telt ízvilág és hosszú gyümölcsös lecsengés kíséri. Tartalmasabb sült, vadak, és kemény sajtok mellé is érdemes kipróbálni. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 5-6 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Merlot

Borkészítés:

Teljes fenológiai érettségben történő gépi szűret után bogyózunk, majd 14 napig körfejtéses áztatással héjon erjesztünk 24-26 °C-on fájlesztő használatával. Ezt követően 18 hónapig nagy tölgfahordókban érleljük és lebontjuk az almasavat. Végül előkészítjük a bort a palackozásra.

Évjárat jellemzői:

2018-as év az elmúlt évek egyik legforróbb évjárata volt. Egy meleg évet követően korai virágzás, nagyon korai érés és korai szűret várt ránk. Magas potenciális alkohol és mérsékelt savtartalom jellemezte az évjáratot, mely korai szürettel párosult. A magas hőmérséklet miatt a savtartalom megtartása nagy kihívásokkal járt, hiszen az elmúlt évtizedek egyik legkorábbi szüretével néztünk szembe, azonban kitartó munkánk meghozta gyümölcsét és sikerült kiemelkedő borokat készítenünk.

Analitika:

Alkohol: 13,14 %

pH: 3,66

Sav: 5,2 g/l

Maradék cukor: 3,2 g/l

Extrakt tartalom: 29,1 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



@juhasztestverek

@juhasztestvarekpincszete