



JUHÁSZ

CABERNET SAUVIGNON

2018

Kóstolási jegyzet:

Későn szüretelt, különleges minőségű szőlőből készült mély rubinvörös színű bor. Tömény fűszeres és feketebogyós gyümölcsökben gazdag illatát és ízét kifejezetten fajtajelleges, bársonyos tanninokban gazdag lecsengés kíséri.

Kiválóan hordozza magában a fajta Egri borvidékre jellemző jellegét, magas alkoholtartalmának köszönhetően hosszú ideig eltartható vörösbor. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 6-8 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Cabernet Sauvignon

Borkészítés: Teljes fenológiai érettségben történő gépi szüret után bogyózunk, majd 14 napig körfejtéses áztatással héjon erjesztünk 24-26 °C-on fajélesztő használatával. Ezt követően 18 hónapig nagy tölgyfahordókban 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 szüret 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: 12,97 %

pH: 3,71

Sav: 5,4 g/l

Maradék cukor: 1,5 g/l

Extrakttartalom: 29,2 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