



JUHÁSZ

EGRI BIKAVÉR SELECTION

2018

Kóstolási jegyzet:

Bikavér válogatásunk Eger jellegzetes szőlőfajtáinak házasításából készült, és a tartalmasabb, testesebb, tűzezebb borkedvelők nagy kedvence. Buja feketebogyós gyümölcsös ízeit a hordós érlelés finom fűszeres, konyakos jegyei egészítik ki. Remek gasztrobor, sokoldalúan párosítható magyaros fogásokkal, húskételekkel. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 8-10 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Kékfrankos, Blauburger, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Borkészítés:

Teljes érettségben történő kézi szüretet követően bogyózás, zúzás következik. A fajták (Kékfrankos, Blauburger, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) külön acéltartályban irányítottan 26-28 °C-on fájélesztő használatával erjednek 14 napig körfejtéses áztatással. Majd 18 hónapos hordós érlelés következik, miközben lebontjuk az almasavat. A helyi fajták kizárólag nagy tölgyfahordókban, a világfajták másod- és harmadtöltésű barrique hordókban érlelődnek. Végül házasítjuk és előkészítjük 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: 13,13 %

pH: 3,59

Sav: 5,8 g/l

Maradék cukor: 2,3 g/l

Extrakt tartalom: 30,4 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