



# JUHÁSZ

## EGRI BIKAVÉR

### PRÉMIUM SELECTION

## 2018

#### Kóstolási jegyzet:

Kézzel szüretelt, válogatott nemzetközi és helyi szőlőfajták házasításából készült, gazdag beltartalmú, sűrű, intenzív struktúrájú vörösbor. Nagyon komplex, az illat- és ízjegyekben cigánymeggy, aszalt szilva, vanília, édes fűszerek, dohány és kávé is megjelenik. Superior besorolású bor, Eger ikonikus palackjába töltöttük. Fogyasztását 18 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 8-10 éven belül.

#### Fajtaösszetétel:

Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

#### Borkészítés:

Teljes érettségben történő kézi szüretet követően bogozás, zúzás következik. A fajták (Kékfrankos, 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 tölgfahordókban, a világfajták új 500 literes kistölgfahordóban érlelődnek. Végül házasítunk 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:** 13,26 %

**pH:** 3,58

**Sav:** 5,5 g/l

**Maradékcukor:** 1,3 g/l

**Extrakttartalom:** 32,3 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