



JUHÁSZ

PAPTAG CUVÉE

2018

Kóstolási jegyzet:

A családi pincészet egyik legértékesebb dőlőjéről származó nemes illatú vörösbor. Színe szinte fekete, tanninjai érettek és vastagok. Kellemes erdei gyümölcsös illatát a hordós érlelés finom fűszeres jegyei egészítik ki. Semmilyen más izhez nem hasonlítható, nagy töménységű zamat és bársonyos lecsengés kíséri. Tartalmas, hosszú életű vörösbor. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 8-10 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Borkészítés:

Teljes érettségben történő kézi szüretet követően bogyzás, zúzás következik. A fajták (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) külön acéltartályban irányítottan 26-28 °C-on fajélesztő használatával erjednek 14 napig körfejtéssel áztatással. Majd 18 hónapos hordós érlelés következik kis tölgyfahordókban miközben lebontjuk az almasavat. 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: 14,33 %

pH: 3,76

Sav: 5,4 g/l

Maradék cukor: 1,5 g/l

Extrakt tartalom: 32 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

@juhasztestverekpincszete