



JUHÁSZ VÉGTELEN 2016

Kóstolási jegyzet:

Mi a Végtelen titka? Egyrészt a Gesztenyéről és az Öreghegyről, vagyis két különleges dűlőnkéről kézzel szüretelt, válogatott szőlőből készül. Másrészt a szőlőfajták: Merlot, Cabernet Franc és Kékfrankos, mindhárom különösen nagy potenciállal bír. Az érleléshez a legszebb 500 literes hordóinkat használtuk, amelyek Mecseki és Zempléni tölgyből készültek. Az eredmény magáért beszél: sűrű, zamatgazdag ízvilág, bársonyos, karakteres test, és hosszú érési potenciál. Összesen 3.000 palack készült belőle. Csak az élménye végtelen. Minden más limitált. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 10-12 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Merlot, Cabernet Franc, Kékfrankos

Borkészítés:

Kézi szüretet követően tölgyfakádas erjesztés végzünk, kézi csömöszöléssel 26-28 °C-on 21 napig. Kizárólag a színle kerül tovább hordós érlelésre 24 hónapig 500 literes új kistölgyfahordókban, melyek Zempléni és Mecseki tölgyből készülnek. Lebontjuk az almasavat és előkészítjük a bort palackozásra.

Évjárat jellemzői:

Mérsékeltőbb, jelentősen csapadékos volt a 2016-os évjárat, ami sok munkát okozott. Augusztusban a hűvösebb időnek hála később kezdődött a szüret, így a borok inkább az elegánsabb, feszebb stílust képviselik.

Analitika:

Alkohol: 14.77 %

pH: 3.8

Sav: 5.9 g/l

Maradékcukor: 2.0 g/l

Extrakttartalom: 37.3 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



@juhasztestverek

@juhasztestverekpincszete