



JUHÁSZ

CABERNET SAUVIGNON

GRAND SELECTION

2017

Kóstolási jegyzet:

Pincészetünk egyik csúcsbora. Mély rubin színű, tartalmas, testes, karakteres vörösbor. A fakadás erjesztést követően 18 hónapig új tölgyfahordókban érlelődött, amely még komplexebbé és izgalmasabbá tette ízvilágát. Illatát szeder, feketeribizli, dohány és finom pörkölt kávé jegyek vezetik. Elegáns, kerek, nagytestű vörösbor, amely még nagyon sokat fog fejlődni a palackban is. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 6-8 éven belül.

Fajtaösszetétel:

Cabernet Sauvignon

Borkészítés:

Kézi szüretet után tölgyfakadás erjesztést végzünk, kézi csömöszöléssel 26-28°C-on 21 napig. Kizárólag a színle kerül tovább hordós érlelésre 24 hónapig 1000 literes új kistölgyfahordókban, melyek Zempléni tölgyből készülnek. Lebontjuk az almasavat, majd előkészítjük a bort palackozásra.

Évjárat jellemzői:

A 2017-es évben a napsütéses órák száma, a hőmérséklet, a csapadékmennyiség és a páratartalom is összességében kedvező volt a vegetatív időszak alatt a szőlő fejlődéséhez, azonban a hideg és havas télnek köszönhetően a rügyfakadás lassabban zajlott. Szerencsére az összes szőlőterületünk egészséges volt a szüret idején, így a 2017-es évjárat kitűnően alakult számunkra, így sikerült kiemelkedő borokat készítenünk.

Analitika:

Alkohol: 13,25 %

pH: 3,75

Sav: 5,4 g/l

Maradék cukor: 1,5 g/l

Extrakt tartalom: 30,3 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