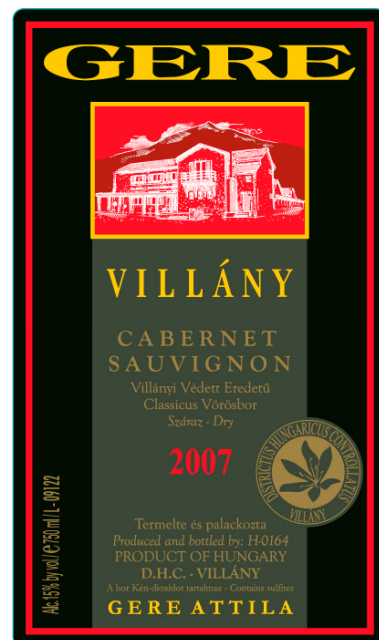


CABERNET SAUVIGNON 2007
Villányi Védett Eredetű Classicus Vörösbor
DHC-Villány

Alapadatok:

Évjárat:	2007
Évjárat értékelés:	Kiemelkedő évjárat. A nyár nagyon meleg volt, szinte csapadék nélkül, így különösen fontos volt az optimális szüreti időpont megválasztása. Pincészetünk erre nagyon ügyelt, így sikerült megőriznünk a kellő savtartalmat, optimális alkoholtartalom mellett. A szüret az átlagosnál kb. 2 héttel korábban történt a meleg évjárat miatt.
Szőlőfajta:	100% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	11-26
Tőke/hektár:	5.400
Tőkesterhelés:	50 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. 80%-a nagy (25-50 hl) ászokhordóban, 20%-a másod-, harmadtöltésű barrique-ban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,0 % V/V
Cukormentes extrakt:	32,5 g/l
Savtartalom:	5,5 g/l
Maradék cukor-tartalom:	2,3 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2009. május
Borleírás:	Színe sötét rubin. Illatban nagyon intenzíven hozza elő a sötét, bogyós gyümölcsöket csokoládé köntösben. Ízében feketeszeder, érett szilva, csokoládé és füstös tónusok keverednek jellegzetes fűszerességgel. Elegáns, testes vörösbor, a borvidékre jellemző kedvességgel, érett tanninokkal és hosszú utóízzel.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcspontját várhatóan kb. 2013-14 körül éri el.



Basic data:

Vintage:	2007
Vintage evaluation:	An outstanding vintage. The summer was very hot, almost without rainfall. Therefore the choice of the optimal harvest time was extremely important. Our winery took care on that, so we could preserve a due acidity level beside an optimal alcohol level. Harvest was started 2 weeks earlier than usual because of the hot vintage.
Variety:	100% Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Soil:	Loess which is very rich in calc on limestone basis.
Age of the vines (years):	11-26
Vines/Hectare:	5.400
Yield:	50 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 cm twin vines
Harvest:	Middle of October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks, and malolactic fermentation in barrels. Aged in barrel: 80% big ones (25-50 hl) and 20% in used barriques for 16 months.
Alcohol content:	14,0 % V/V
Sugar free extract:	32,5 g/l
Acidity:	5,5 g/l
Residual sugar:	2,3 g/l
Available since:	May 2009.
Characteristics:	A wine with a deep ruby colour. In the nose it shows very intensive aromas of black fruits and berries in a chocolate coat. On the palate blackberry, ripe plum, chocolate and toasty notes are mixed with the usual spiciness. Elegant, full-bodied red wine, with the typical loveliness, ripe tannins and long aftertaste.
Appellation qualification:	DHC-Villány, Classicus
Ripeness level:	It is well drinkable also now, but it will reach its peak in ca. 2012-2014.