

**CABERNET SAUVIGNON (Barrique)**  
**Villányi Védett Eredetű Classicus Vörösbor**  
**DHC-Villány**  
**2007**



**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 átlagnál kb. 2 héttel korábban történt a meleg évjárat miatt
Szőlőfajta:	100% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	10-25
Tőke/hektár:	5.400
Tőketerhelés:	40 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120 ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe-vége
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt kb. 10 napig. A biológiai almasavbontás már fahordóban történt. Második-, harmadiktöltésű barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	31,6 g/l
Savtartalom:	5,7 g/l
Maradékcukor-tartalom:	2,1 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2009. május
Borleírás:	Színe mélysötét rubin szinte fekete maggal a közepén. Illatában elegáns fűszeresség, mely szép gyümölcsösséggel párosul. Feketeszeder, erdei gyümölcsök, toast és étcsokoládé. Szájban kerek, érett tanninokkal. Az intenzív gyümölcsöket egy kis borsosság egészíti ki. Nagy testű, komplex szerkezetű bor, mely hosszú utóízzel, édes ízérzetbe áthajló lecsengéssel jellemezhető. Hosszan érlelhető
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de a csúcsát várhatóan 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 calk on limestone basis.
Age of the vines (years):	11-26
Vines/Hectare:	5.400
Yield:	40 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 cm twin vines
Harvest:	Middle and End of October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks for ca. 10 days, and malolactic fermentation in barrels. Aged in 2 <sup>nd</sup> and 3 <sup>rd</sup> filled barriques for 16 months.
Alcohol content:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	31,6 g/l
Acidity:	5,7 g/l
Residual sugar:	2,1 g/l
Available since:	May 2009.
Characteristics:	A wine with a deep ruby colour and a black core. It shows elegant peppery aromas paired with nice fruitiness. Blackberry, toast and dark chocolate. It gives a round mouth feel and ripe tannins. The intensive fruitiness is combined with a black peppery scent. A full-bodied, complex wine with a long, sweet finish. A wine also suitable for ageing.
Appellation qualification:	DHC-Villány, Classicus
Ripeness level:	It is well drinkable also now, but it will reach its peak in ca. 2013-2015.