

KOPÁR CUVÉE

Villányi Védett Eredetű Prémium 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:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	8-13
Tőke/hektár:	7.200
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember vége - Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés részben acéltartályban, részben fakádban történt, az almasav-bontás fahordóban. 60%-a új barrique-ban, 40%-a nagy (20-25-50 hl) ászokhordóban, érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	15,0% V/V
Cukormentes extrakt:	33,7 g/l
Savtartalom:	5,8 g/l
Maradék cukor-tartalom:	3,1 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2010. március
Borleírás:	A bor mélysötét bíbor színnel rendelkezik, lilás reflexekkel. Illatban élénk és már most szép kerekseget mutat: érett, intenzív, puha, meleg. Előtérben szeder, szilva, csoki, a háttérben toast, kávé, és egy cseppnyi édeskömény. Savai szép élénkek, segítenek megmutatni a bor mélyebb rétegeit is. A száj minden szegletébe elér és hosszan ott is marad. Érett, puha tanninok, nagy test, szép struktúra és nagyon hosszú utóíz jellemzik. Beltartalmi értékei alapján hosszan érlelhető.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcát várhatóan kb. 2017-19 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:	50% Cabernet Franc; 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok
Soil:	Loess very rich in chalk on limestone basis.
Age of the vines (years)	8-13
Vines/Hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 cm twin vines
Harvest:	End of September till mid-October (only hand harvest)
Vinification:	Partly in steel tanks, partly in wooden vats; malo-lactic fermentation in oak. 60 % aged in new barrique, 40% aged in 20-25-50 hectoliter barrels for 16 months
Alcohol content:	15,0 % V/V
Sugar free extract:	33,7 g/l
Acidity:	5,8 g/l
Residual sugar	3,1 g/l
Available from:	March 2010.
Characteristics:	The wine owns a deep purple colour. In the nose it is lively and already nicely round: ripe, intensive, soft and warm. In the front there is blackberry, plum, chocolate with some toast, coffee and a touch of fennel in the background. It owns a nice lively acidity, which helps to show deeper layers of the wine. It reaches all part of the mouth and leaves a long taste. Ripe, velvety tannins, big body and nice structure are its characteristics. Suitable for longer ageing.
Appellation qualification:	DHC-Villány, Premium
Ripeness:	It reaches his peak in ca. 2017-2020.