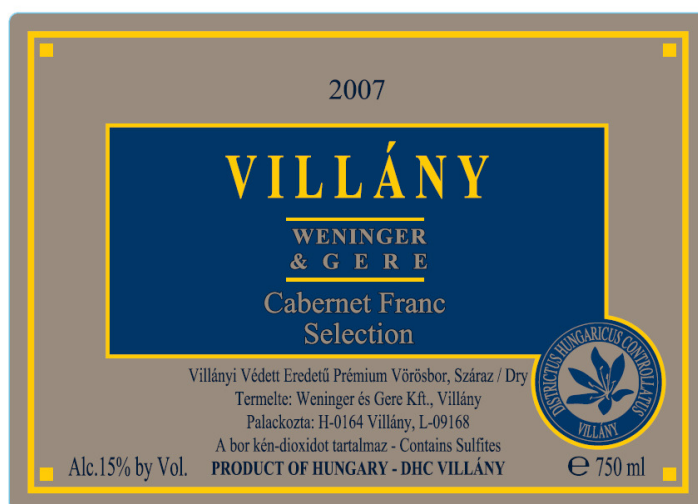
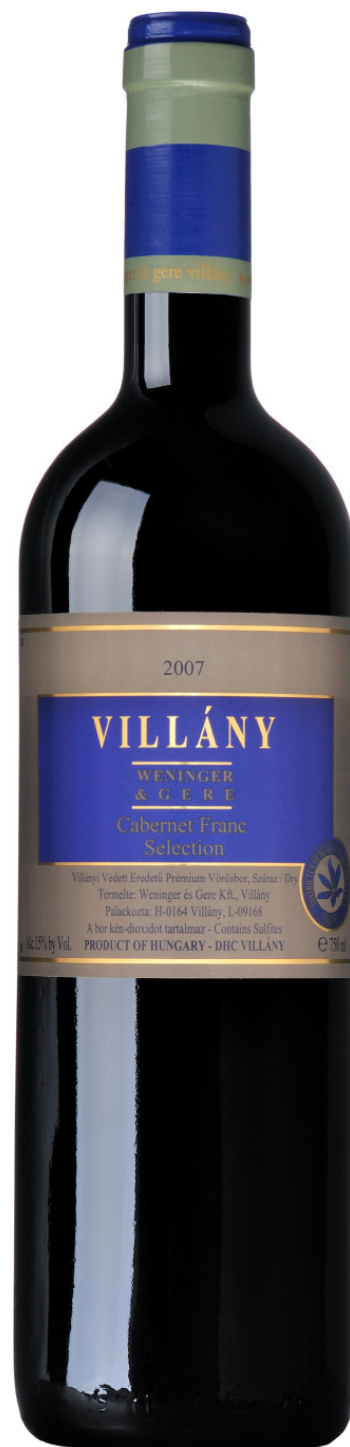


**CABERNET FRANC SELECTION**  
**Villányi Védett Eredetű Prémium Vörösbor**  
**DHC-Villány**  
**2007**



**Alapadatok:**

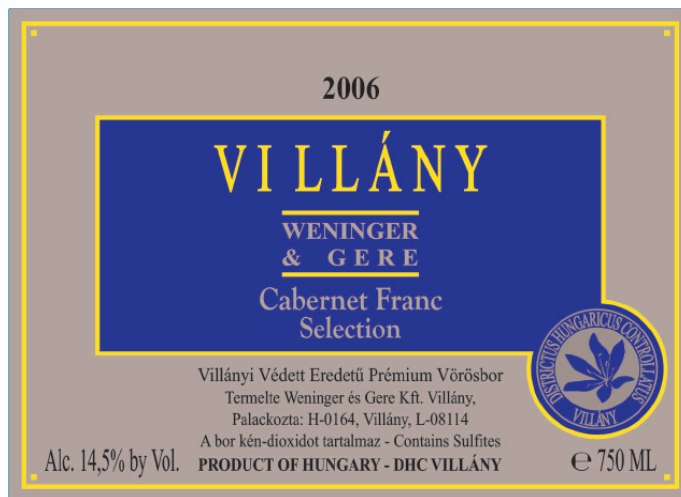
<b>Évjárat:</b>	<b>2007</b>
Évjárat értékelés:	Kiemelkedő évjárat. A nyár nagyon meleg volt, szinte csapadék nélkül, így különösen fontos volt az optimális szüreti időpont megválasztása. Pincészetünk erre nagyon ügyelt, így sikerült megőriznünk a kellő savtartalmat, optimális alkoholtartalom mellett. A szüret az átlagnál kb. 2 héttel korábban történt a meleg évjárat miatt
Szőlőfajta:	100% Cabernet Franc
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	45
Tőke/hektár:	5.000
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 250 x 160-as tőketáv
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. 80% új, 20% másodtöltésű barrique hordóban érlelődött 16 hónapig
Alkoholtartalom:	15,0% V/V
Cukormentes extrakt:	32,1 g/l
Savtartalom:	5,3 g/l
Maradék cukor-tartalom:	2,4 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2009. augusztus
Borleírás:	A borvidék kiemelt fajtája. Színében mély sötét, már szinte fekete. Illatában intenzíven jelennek meg a fajtára jellemző szeder, fekete ribizli, csokoládé jegyek, melyeket ízben még egy cseppnyi sósság is gazdagít. A szájüreg minden szegletét betölti. Nagyon kerek, vastag bor, érett, meleg, puha tanninokkal. Még nagyon fiatal, de hosszú érlelési potenciállal rendelkezik.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcspontját várhatóan kb. 2016-18 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 Franc
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Soil:	Loess which is very rich in calk on limestone basis. The humus layer is here thicker.
Age of the vines (year)	46
Vines/Hectare:	5.000
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 260 x 160 cm twin vines
Harvest:	Mid-October
Fermentation:	Fermentation is wooden vats; malolactic fermentation in oak. Aged in 80% new, 20% 2 <sup>nd</sup> filled barrique for 16 months.
Alcohol content:	15,0 % V/V
Sugar free extract:	32,1 g/l
Acidity:	5,3 g/l
Residual sugar:	2,4 g/l
Available since:	August 2009.
Characteristics:	The outstanding variety of the Villány wine region. It has a very deep colour, almost black. In the nose there is blackberry, black currant, chocolate and a touch of saltiness, leather, tar. It is very round and full-bodied with ripe, warm, velvety tannins. It is very young, but has a very good ageing potential.
Appellation qualification:	DHC-Villány, Premium
Ripeness:	It is well drinkable now but has good prospects of maturation. Reaches its peak in ca. 2016-2018.

**CABERNET FRANC SELECTION**  
**Villányi Védett Eredetű Prémium Vörösbor**  
**DHC-Villány**  
**2006**



**Alapadatok:**

<b>Évjárat:</b>	<b>2006</b>
Évjárat értékelés:	Nagyon szép évjárat sok napsütéssel. A nyár meleg volt, de a nagy hőség elkerült minket. A csapadék mennyisége is elegendő volt, így egy kiegyensúlyozott, elegáns évjárat született. A szüretet segítette a szép hosszú, napos őszi időjárás is.
Szőlőfajta:	100% Cabernet Franc
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	45
Tőke/hektár:	5.000
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 250 x 160-as tőketáv
Szüret időpontja:	Október vége
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. Új barrique hordóban (80% magyar; 20% francia) érlelődött 16 hónapig
Alkoholtartalom:	14,5% V/V
Cukormentes extrakt:	31,6 g/l
Savtartalom:	5,9 g/l
Maradécukor-tartalom:	2,2 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2008. június
Borleírás:	Sötét rubín színű, rendkívül gazdag, fűszeres illatú bor, mely nagy beltartalomról árulkodik. Ízében az illat által felvezetett málna, csokoládé, valamint a rózsaborsos, fűszeres ízvilág, hosszú ízű, nagy testű, elegáns és egyben izgalmas bort eredményez. Még fiatalos tanninokkal rendelkezik, hosszan érlelhető.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcspontját várhatóan kb. 2014-16 körül éri el.

