



SEBESTYÉN
PINCE

Iván-völgyi Bikavér

Szekszárd / 2012



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 5-70 év, fiatal Merlot, idős Kadarka
- Termőterület: Iván-völgy
- Művelésmód: bak, kordon, ernyő
- Fajta: 50% Kékfrankos, 16% Kadarka, 20% Merlot, 14% Cabernet
- Talaj: lösz
- Tőketerhelés: 1-1,5 kg/tőke
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2012. szeptember-október
- Évjárat: Az évjárat nagyon meleg volt, kevés csapadékkal. A szőlők egészségesen beértek. A lendületes savak megőrzése érdekében a szüreti időpontokat előrébb hoztuk.

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fűrtválogatással
- Nyílt kádban történő erjesztés fajélesztővel
- Erjedés 28-30 °C-on 8 napig, áztatás idő 2-7 nap
- 24 hónapos érlelés, 2-od 3-ad 4-ed töltésű magyar tölgyfahordókban fajtánként külön
- Palackozás dátuma: 2014. szeptember
- Palackszám: 5500 palack
- Cukor: 1,3 g/l, Extract: 32 g/l, Alkohol: 14%, Sav: 5,4 g/l

Élénk gránát vörös szín, intenzív gyümölcsös és fűszeres jegyekkel. Ízben nagyon gazdag, piros bogyós gyümölcsök kavalkádjá fűszerezve. Kerek, selymes textúrával, hosszú lecsengéssel. Nagyon elegáns bor, Iván völgyi területeink gazdagságát és sokszínűségét mutatja.



Kapcsolat
Sebestyén Csaba
Telefon: +36/30/378 1210

sebestyenpince@t-online.hu
www.sebestyen-szekszard.hu