



SEBESTYÉN
PINCE

Grádus cuvée

Szekszárd / 2013



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 15-20 év
- Termőterület: Görögszó, Iván-völgy, Szentgál, Alsónána
- Művelési mód: kordon, guyot
- Fajta: Merlot 60%, Cabernet Franc 25%, Sagrantino 12%, Kékfrankos 3%
- Talaj: lösz vörösgyaggal keveredve
- Tőketerhelés: 1,5 kg
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2013. október

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fűrtválogatással
- Nyílt kád erjesztés 27-29 C, héjontartási idő 7 nap,
- 22 hónapig 2/3-ad új 1/3-ad 2-od töltésű hordóban

- Palackozás dátuma: 2015. augusztus
- Palackszám: 6000
- Cukor: 1,2 g/l
- Extract: 28,2 g/l
- Alkohol: 14,5 %
- Sav: 5,8 g/l

A Grádus szó jelentése lépcső, fok, fokozat, mérték. Mi ennek a fokozatosságának a szellemében, a termőhelyeinket egyre jobban megismerve, igyekszünk a kiváló évjáratokban, egyre jobb borokat készíteni. Ebben az évjáratban a Merlot és Cabernet Franc mellé Sagrantinót és Kékfrankost csempésztünk a még szebb savéret és a finomabb tannin szerkezet jegyében.



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

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