



SEBESTYÉN
PINCE

Porkoláb-völgyi Franc

Szekszárd / 2017



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 5 év
- Termőterület: Porkoláb-völgy
- Művelési mód: guyot
- Fajta: Cabernet franc
- Talaj: lösz vörösayaggal és mészkővel keveredve
- Tőketerhelés: 1,5 kg
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2017. október

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fűrtválogatással
- Nyílt kád erjesztés 26-28 C, héjontartási idő 7 nap,
- 18 hónapos érlelés, 40%-ban új és 60%-ban használt magyar tölgyfa hordókban

- Palackozás dátuma: 2019. május
- Palackszám: 3200
- Cukor: 1,4 g/l
- Extract: 28 g/l
- Alkohol: 14,1 %
- Sav: 5,0 g/l

Porkoláb-völgyben azt szeretem, hogy a vörös agyagos talaj a borainkat finom minerális jegyekkel gazdagítja. Az innen származó borok nőies kerekességükkel és hosszan tartó fineszükkel egy igazán elegáns arcukat mutatják meg a fajtáknak.



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

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