



SEBESTYÉN
PINCE

Görögszói Bikavér

Szekszárd / 2017



Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 15-30 év
- Termőterület: Görögszó
- Művelésmód: kordon, guyot
- Fajta: 50% Kékfrankos, 27% Merlot, 10% Kadarka, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
- Talaj: lösz vörösayaggal keveredve
- Tőketerhelés: 1-1,5 kg/tőke
- Borász: Sebestyén Csaba

Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2017. szeptember-október

Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fűrtválogatással
- Nyílt kádban történő erjesztés fajlesztővel
- Erjedés 28-30 °C-on 8 napig, áztatás idő 2-7 nap
- 20 hónapos érlelés, használt 500 literes magyar és francia tölgyfa hordókban

- Palackozás dátuma: 2019. június
- Palackszám: 740 palack
- Cukor: 1,6 g/l,
- Extract: 29 g/l,
- Alkohol: 13,6 %,
- Sav: 5,4 g/l

Az utóbbi évek munkája arról szól, hogy a számunkra legkiválóbb adottságú dűlőinkben kialakítsuk a Bikavér készítéséhez szükséges fajtaösszetételt. Az így elkészített Bikavéreken keresztül szeretnénk megmutatni Szekszárdi Borvidék változatos völgyeiben rejlő értékeket. A Görögszói területeinken a szőlőtőkék löszös-vörösayagos, keleti fekvésű teraszokon nőnek. Az innen származó borok teltek, markáns savakkal, hosszú érlelési potenciállal.



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

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