

## Mozaik

Szekszárd / 2021



### Ültetvény

- Szőlőtőkék életkora: 4-60 év
- Termőterület: Iván-völgy, Porkoláb-völgy, Bencze, Görögszó
- Művelési mód: kordon, guyot, bak
- Fajta: Kékfrankos 49%, Merlot 19%, Cabernet Franc 16%, Cabernet S. 11%, Kadarka 5%
- Talaj: lösz mészbabákkal
- Tőketerhelés: 1,5 kg
- Borász: Sebestyén Csaba

### Szüret, évjárat

- Szüret időpontja: 2021. szeptember-október

### Borkészítés

- Hagyományos feldolgozás, kézi szüret fűrtválogatással
- Nyílt kád erjesztés 28-30 C, héjontartási idő 7 nap,
- 22 hónap új és használt magyar 500 literes tölgyfa hordóban
  
- Palackozás dátuma: 2024. február
- Palackszám: 16 000
- Cukor: 1,1 g/l
- Extract: 28,8 g/l
- Alkohol: 14,0%
- Sav: 5,5 g/l

Aki állt már mozaikfal előtt elámulva, az tudja, hogy a különböző darabok együtt olyat hoznak létre, ami sokkal több, mint a darabok összessége. Pontosan, mint Szekszárd tradicionális házasítása a Bikavér. Helyi és nemzetközi fajtákból áll össze és ettől válik igazán egyedivé. Ízgazdag, tele erdei gyümölcsökkel, selymes texturával.

