Cuveé - Birtokbor

2015



Cabernet Sauvignon 1.155 l (30%)- Cabernet Franc 1.155 l (30%)- Merlot 269 l (7%) –Syrah 1.079 l (28%) –Turán 192 l (5%)

Terület: Egri Borvidék, Szomolya (Ispánberke, Pazsag, Nagy Völgy Tető), Nagytálya, Andornaktálya

Szüretelve: 2015.10.28 & 2015.10.27 & 2015.10.24 & 2015.10.12 & 2015.09.18

Cukorfok: 21 & 21 & 20 & 20,5 & 21

Palackozva: 2022.06.11. Darab szám: 5.133 (3.850 liter)

Alkohol: 9,5 (9,49)%

Cukor: 1,0 g/l, Sav: 6,2 g/l

Extrakt: 29,3 g/l

Kén: 100 mg/l

Illó: 0,61 g/l

NÉBIH: KNIT

ATTILA WINE

Erjesztés spontán, nyílt kádakban héjon 10 hónap, finom seprőn palackozásig, 1 db 1.000 literes használt akác hordóban 71 hónap, 2 db 1.200 literes használt tölgyfa hordóban 71 hónap és 3 db 225 literes új tölgyfa hordóban 71 hónap.

Cuveé - Birtokbor

2015

Cabernet Sauvignon 1.155 l (30%)- Cabernet Franc 1.155 l (30%)- Merlot 269 l (7%) –Syrah 1.079 l (28%) –Turán 192 l (5%)

Wine Region: Eger; Vineyards: Szomolya (Terroir: Ispánberke, Pazsag, Nagy Völgy Tető), Nagytálya, Andornaktálya

Soil: Volcanic Rhyolite Tuff, Topsoils are mostly brown forest soils, as well as loess, loam

Harvest Time: 28.10.2015 & 27.10.2015 & 24.10.2015 & 12.10.2015 & 18.09.2015

Harvest sugar: 21 & 21 & 20 & 20,5 & 21

Bottling: 11.06.2022, Quantity: 5.133 (3.850 liter)

Total Alcoholic Strength: 9,5 (9,49) %

Reducing sugar: 1,0 g/l, Total Acidity: 6,2 g/l

Total Dry Extract: 29,3 g/l, Total Sulfur Dioxide: 100 mg/l

Volatile Acidity (expressed in grams of acetic acid): 0,61 g/l
License Number: KNIT

ATTILA WINE

Fermentation in open vats on skin contact for 10 months, aged on sure lie until bottled, in 1 used 1.000-liter acacia barrel for 71 months and in 2 used 1.200 liter barrels for 71 months and 3 new 225 liter barrels for 71 months.