Leányka
2018



Terület: Egri Borvidék, Szomolya (Dűlő: Mácsalma), Andornaktálya (Dűlő: Cserje)

Szüretelve: 2018.08.29 & 2018.09.18 & 2018.10.18 & 2018.11.16 & 2018.11.29;

Cukorfok: 18 & 19,5 & 21,5 & 23 & 22

Palackozva: 2019.08.22.

Darab szám: 12.700

Alkohol: 12 (12,02) %

Cukor: 1,4 g/l

Sav: 5,1 g/l

Extrakt: 21,9 g/l

Kén: 92 mg/l

Illó: 0,78 g/l

NÉBIH: JCMU

ATTILA
WINE

Erjesztés spontán nyílt kádakban héjon 1-2 hét, utána 1-2 hónap héjtól elválasztva. Finom seprőn palackozásig, 4 db új 500 literes tölgyfa hordóban 6 hónap, 8 db használt 500 literes tölgyfa hordóban 7 hónap, 1 db használt 1.200 literes tölgyfa hordóban, 8 db használt 225 literes tölgyfa hordóban 9,5 hónap 2 db Inox 1.000 literes tartályban 9,5 hónap.

Érett, konzerv trópusi gyümölcsök és bergamott aromái. Karakteres, gyümölcs vezérelt, nagyon friss és játékos.

Leányka
2018



Wine Region: Eger; Vineyards: Szomolya (Terroir: Mácsalma), Andornaktálya (Terroir: Cserje)

Soil: Volcanic Rhyolite Tuff, Topsoils are brown forest soils

Harvest Time: 29.08.2018 & 18.09.2018 & 18.10.2018 & 16.11.2018 & 29.11.2018

Harvest sugar: 18 & 19,5 & 21,5 & 23 & 22

Bottling: 22.08.2019, Quantity: 12.700

Total Alcoholic Strength: 12 (12,02) %

Reducing sugar: 1,4 g/l, Total Acidity: 5,1 g/l

Total Dry Extract: 21,9 g/l

Total Sulfur Dioxide: 92 mg/l

Volatile Acidity (expressed in grams of acetic acid): 0,78 g/l
License Number: JCMU

ATTILA
WINE

Fermentation in open vats on skin contact for 1-2 weeks and after 1-2 months in open vats without skin, aged on sure lie until bottled, in 4 new 500 liter barrels for 6 months, in 8 used 500 liter barrels for 7 months, in 8 used 225 liter barrels for 9,5 months and in 2 INOX 1.000 liter tank for 9,5 months.

Ripe aromas of tinned tropical fruit and bergamot. Characterful and fruit driven, very fresh and fun.