Leányka
2016



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

Szüretelve: 2016.09.14 & 2016.09.16

Cukorfok: 21 & 23

Palackozva: 2018.09.17.

Darab szám: 3.130 (2.347,5 liter)

Alkohol: 12,5 (12,6) %

Cukor: 1,5 g/l

Sav: 7,0 g/l

Extrakt: 31,0 g/l

Kén: 68 mg/l

Illó: 0,69 g/l

NÉBIH: KNYE és KNYF

Erjesztés spontán nyílt kádakban héjon 1-2 hét, utána 1-2 hónap héjtól elválasztva. Finom seprőn palackozásig, 3 db új 500 literes tölgyfa hordóban 9 hónap, 2 db használt 500 literes tölgyfa hordóban 9 hónap.

ATTILA
WINE

Leányka
2016



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

Soil: Volcanic Rhyolite Tuff, Topsoils are brown forest soils

Harvest Time: 14.09.2016 & 16.09.2016

Harvest sugar: 21 & 23

Bottling: 17.09.2018, Quantity: 3.130 (2.347,5 liter)

Total Alcoholic Strength: 12,5 (12,6) %

Reducing sugar: 1,5 g/l, Total Acidity: 7,0 g/l

Total Dry Extract: 31,0 g/l

Total Sulfur Dioxide: 68 mg/l

Volatile Acidity (expressed in grams of acetic acid): 0,69 g/l
License Number: KNYE and KNYF

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 3 new 500 liter barrels for 9 months, in 2 used 500 liter barrels for 9 months.