Chardonnay
2018



Terület: Egri Borvidék, Szomolya, Nagyvölgy-tető
Szüretelve: 2018.09.11 & 2018.09.21

Cukorfok: 21,5 & 23

Palackozva: 2021.12.27.

Darab szám: 5.700

Alkohol: 13,5 (13,57)%

Cukor: 5,1 g/l

Sav: 5,7 g/l

Extrakt: 30,0 g/l

Kén: 260 mg/l

Illó: 0,64 g/l

NÉBIH: JTGZ

ATTILA
WINE

Erjesztés nyílt kádakban héjon 1-2 hét, utána 1,5 hónap héjtól elválasztva, finom seprőn forgatva palackozásig, 2 db használt 1.300 literes hordóban 37 hónap, 2 db új 500 literes hordóban 37 hónap és 4 db új 225 literes hordóban 37 hónap

Chardonnay

2018



Wine Region: Eger; Vineyards: Szomolya (Terroir: Nagyvölgy-tető)

Soil: Volcanic Rhyolite Tuff, Topsoils are brown forest soils

Harvest Time: 21.09.2018 & 21.09.2018

Harvest sugar: 21,5 & 23

Bottling: 27.12.2021, Quantity: 5.700

Total Alcoholic Strength: 13,5 (13,57) %

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

Total Dry Extract: 30,0 g/l

Total Sulfur Dioxide: 260 mg/l

Volatile Acidity (expressed in grams of acetic acid): 0,64 g/l
License Number: soon

ATTILA
WINE

Fermentation in open vats on skin contact for 1-2 weeks and after 1,5 months in open vats without skin, aged on sure lie until bottled, in 2 used 1.300 liter barrels for 37 months in 2 new 500 liter barrels for 37 months, in 4 new 225 liter barrels for 37 months.