Syrah
2016



Terület: Egri Borvidék, Szomolya, Dűlő: Nagyvölgy- tető, 1,2 ha

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR-ban 2023

Szüretelve: 2016.10.14

Cukorfok: 20,5

Palackozva: 2017.08.13.

Darab szám: 3.140 (2.355 liter)

Alkohol: 11,99 %

Cukor: 0,7 g/l

Sav: 6,3 g/l

Extrakt: 34,6 g/l

Kén: 93 mg/l

Illó: 0,84 g/l

NÉBIH: EPWV

Erjesztés nyílt kádakban héjon 2 hónap, finom seprőn palackozásig, 2 db használt 1.000 literes akác hordóban 7 hónap és 1 db új 500 literes hordóban 7 hónap

Syrah
2016



Wine Region: Eger; Vineyards: Szomolya, Nagyvölgy- tető, 1,2 ha

HungarianTop 100- 2023

Soil: Volcanic Rhyolite Tuff, Topsoils are mostly brown forest soils

Harvest Time: 14.10.2016

Harvest sugar: 20,5

Bottling: 13.08.2017, Quantity: 3.140 (2.355 liter)

Total Alcoholic Strength: 12,0 (11,99) %

Reducing sugar: 0,7 g/l, Total Acidity: 6,3 g/l

Total Dry Extract: 34,6 g/l, Total Sulfur Dioxide: 93 mg/l

Volatile Acidity (expressed in grams of acetic acid): 0,84 g/l
License Number: EPWV

ATTILA WINE

Fermentation in open vats on skin contact for 2,0 months, aged on sure lie until bottled, in 2 used 1.000 liter barrel for 7 months and 1 new 500 liter barrel for 7 months.