

MOOKOS

VILLÁNYI BORVIDÉK - PALKONYA



“M” CUVÉE 2015

VILLÁNYI PRÉMIUM SZÁRAZ VÖRÖSBOR

CABERNET SAUVIGNON (55%)
CABERNET FRANC(35%)
MERLOT (10%)



Weingarten dűlő - Palkonya

Telepítés: 2003

Művelés: alacsony kordon

Terhelés: 45-60 mázsa/HA

Évjárat: 2015

Eső: 616(450) mm

Nap: 2352(1723) óra

Szüret: kézi - 2015. okt. 17.

Palackozás: 2020. ápr. 28.



BORKÉSZÍTÉS

Erjesztés: Taucher tartályban 25-28 °C hőmérsékleten, 3-4 óránként csömöszölve történt.

Érlelés: Fajtánként külön 23 hónap M+ pörkölésű, mecseki tölgy hordóban, majd házasítást követően 12 hónap 300 literes zempléni tölgy hordóban.



“M” Cuvée fantázia névre hallgató, testes vörösbor házasításunk Pincészetünk zászlósborának tekinthető. Neve a Mocos családra utal (Mocos Cuvée), és legnagyobb római számként (M - 1000) új Cuvée sorozatunk csúcsbora. A Cabernet Sauvignon-t, Cabernet Franc-t és Merlot-t tartalmazó, tipikus bordeaux-i házasításunkat kizárólag kiemelkedő évjáratokban készítjük, a 2015-ös évjáratban kevesebb, mint 1000 palack készült belőle.



Szub-mediterrán éghajlat



Löszös talaj



16- 18 C°



sültek, vadak, füstölt sajt

Alk.: 14,95 %

Cukor: 1,9 G/L

Sav: 5,9 G/L

Extrakt: 32 G/L

SO2: 32/123 MG/L



7771 Palkonya,
Hegyfalja u. 1.



www.mokos.hu



info@mokos.hu



+36 72 200 201