

MOKOS

VILLÁNYI BORVIDÉK - PALKONYA



KÉKFRANKOS 2018 VILLÁNYI PRÉMIUM SZÁRAZ VÖRÖSBOR

KÉKFRANKOS



Weingarten dűlő - Palkonya

Telepítés: 2003

Művelés: alacsony kordon

Terhelés: 72 mázsa/HA

Évjárat: 2018

Eső: 665(426) mm

Nap: 2381(1706) óra

Szüret: kézi - 2018. szept. 20.

Palackozás: 2020. máj. 27.



Koncentrált, gazdag
ízvilágú, elegáns vörösbor.

A kíméletes borkészítési
eljárásnak köszönhető üde
gyümölcsösség a fajtára
jellemző kellemes
fanyarsággal és fűsze-
rességgel tökéletesen
harmonizál.

BORKÉSZÍTÉS



Erjesztés: irányítottan, koracéltartályban
24-26 °C hőmérsékleten, 3-4 óránként
csömöszölve történt.

Érlelés: 14 hónap arányos korszerkezetű
500 és 225 literes magyar tölgy hordókban,
majd palackban.



Szub-mediterrán
éghajlat



Löszös talaj



16- 18 C°



kéksajt, halászlé,
fűszeres ételek

Alk.: 13,5 %

Cukor: 1,6 G/L

Sav: 5,8 G/L

Extrakt: 30 G/L

SO₂: 40/120 MG/L



7771 Palkonya,
Hegyfalja u. 1.



www.mokos.hu



info@mokos.hu



+36 72 200 201