

MOKOS

VILLÁNYI BORVIDÉK - PALKONYA



PORTUGIESER 2021

VILLÁNYI CLASSICUS SZÁRAZ VÖRÖSBOR

PORTUGIESER



Weingarten dűlő - Palkonya
Telepítés: 2003

Művelés: szálvesszős fejművelés
Terhelés: 85 mázsa/HA
Évjárat: 2021
Szüret: kézi, 2021. szept. 17.
Palackozás: 2022. márc. 9.

BORKÉSZÍTÉS



Erjesztés: Koracél tartályban, 24-26 °C
hőmérsékleten, 3-4 óránként csömöszölve.

Érlelés: a könnyedség, gyümölcsösség
megőrzése érdekében fahordós érlelés
nélkül került palackba.



Rubinvörös színű,
intenzív, gyümölcsös
ízvilágú bor. A
Kékoportóként is
emlegetett Portugieser
a Villányi borvidék
egyik jellemző,
különösen kedvelt
szőlőfajtája.



Szub-mediterrán
éghajlat



Löszös talaj



14- 15 °C



csirke, tészták, máj,
tojásételek

Alk.: 12,2 %

Cukor: 0,8 G/L

Sav: 5,8 G/L

Extrakt: 24,4 G/L

SO₂: 24/36 MG/L



7771 Palkonya,
Hegyalja u. 1.



www.mokos.hu



info@mokos.hu



+36 72 200 201