

# MOKOS

VILLÁNYI BORVIDÉK - PALKONYA



## MOKOS REDY 2021

VILLÁNYI CLASSICUS SZÁRAZ VÖRÖSBOR

PORTUGIESEK (62,5%)  
KÉKFRANKOS (2,4%)  
CAB. SAUVIGNON (13,5%)



Weingarten dűlő - Palkonya

Telepítés: 2003

Művelés: szálvesszős fejművelés

Évjárat: 2021

### BORKÉSZÍTÉS



Erjesztés: irányítottan, 21-25 °C hőmérsékleten, 3-4 óránként csömöszölve, koracél tartályban.

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



A dominánsan Portugieser alapokra épülő házasításunk a 2021-es évjáratban a Kékfrankos fűszerességének pikantériájával egészül ki, melyhez a Cabernet Sauvignon aromatikus jegyei társulnak. Így a korábbi évjáratokhoz hasonlóan egy igazán fiatalos vörösbort kaptunk.



Szub-mediterrán éghajlat



Löszös talaj



14- 15 °C



csirke, tészták, máj, tojásételek

Alk.: 13,1 %

Cukor: 1 G/L

Sav: 5,7 G/L

Extrakt: 26,6 G/L



7771 Palkonya,  
Hegyalja u. 1.



[www.mokos.hu](http://www.mokos.hu)



[info@mokos.hu](mailto:info@mokos.hu)



+36 72 200 201