

MOOKOS

VILLÁNYI BORVIDÉK - PALKONYA



VILLÁNYI FRANC 2017

PRÉMIUM VILLÁNYI SZÁRAZ VÖRÖSBOR

CABERNET FRANC



Weingarten dűlő - Palkonya
Telepítés: 2003
Művelés: alacsony kordon
Terhelés: 43 mázsa/HA
Évjárat: 2017
Eső: 646 (444) mm
Nap: 2558 (1991) óra
Szüret: kézi - 2017. okt. 5.
Palackozás: 2020. szept. 22.



Karakteres, testes, férfias vörösbor, bársonyos taninnal. A fajtára jellemző, fekete bogyós gyümölcsös ízvilágot idéző bor, 26 hónapot M és M+ pörkölésű, 225l-es magyar (88%) és francia (12%) tölgyfahordóban érlelve. Koncentrált, izgalmos tétel.

BORKÉSZÍTÉS



Erjesztés:
Taucher tartályban 24-27°C hőmérsékleten, 3-4 óránként csömöszölve.

Érlelés: 26 hónap M és M+ pörkölésű, 225 literes, magyar (88%) és francia (12%) tölgy hordóban.



Szub-mediterrán éghajlat

Alk.: 15,3 %



Löszös talaj

Cukor: 1,5 G/L



16 - 18 C°

Sav: 5,5 G/L



sültek, vadak füstölt sajtok

Extrakt: 32 G/L

SO2: 9/125 MG/L



7771 Palkonya,
Hegyalja u. 1.



www.mokos.hu



info@mokos.hu



+36 72 200 201