

# MOKOS

VILLÁNYI BORVIDÉK - PALKONYA



## VILLÁNYI FRANC 2017

### SUPER 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. ápr. 23.



Fajtára jellemző fekete bogyós gyümölcsök dominálnak a borban, melyet a 26 hónapos tölgfahordós érlelés ízjegyei egészítenek ki. A pincészet fajta csúcsbora csupán különleges évjáratokban készül, így garantálva az egyedi és komplex kóstolási élményt. A Weingarten dűlőben található Cabernet Franc ültetvényeink legjobb adottságú részeit már a metszéstől kezdve alacsony töketerhelésre kalibráljuk a koncentrált ízvilág elnyerése érdekében.

#### BORKÉSZÍTÉS



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

Érlelés: 26 hónap M és M+ pörkölésű, 225 literes, magyar (70%) és francia (30%) tölgy hordóban.



Szub-mediterrán éghajlat



Löszös talaj



16 - 18 C°



sültek, vadak füstölt sajtok

Alk.: 14,8 %

Cukor: 1,5 G/L

Sav: 5,6 G/L

Extrakt: 34 G/L

SO<sub>2</sub>: 15/125 MG/L



7771 Palkonya,  
Hegyalja u. 1.



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



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



+36 72 200 201