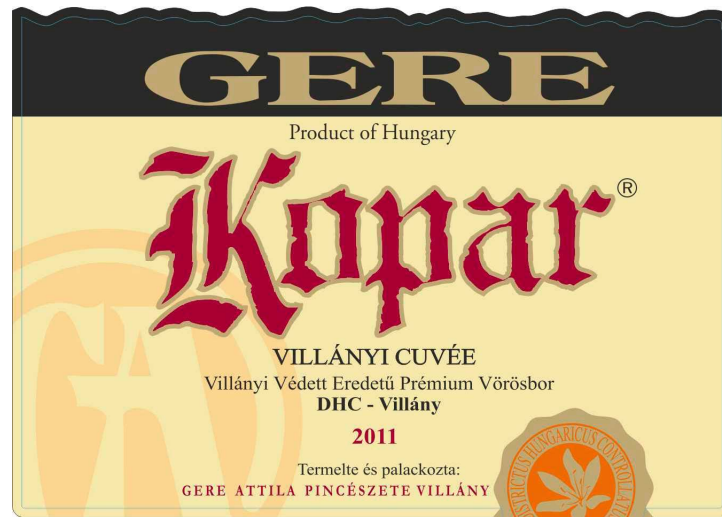


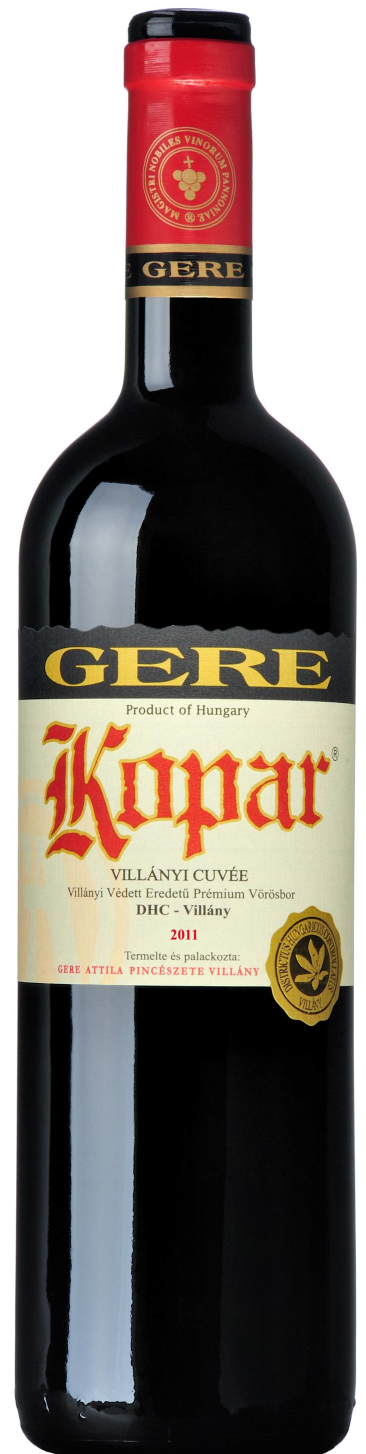
KOPÁR CUVÉE

Villányi védett eredetű prémium vörösbor
DHC-Villány
2011



Alapadatok

| | |
|---------------------------|--|
| Évjárat: | 2011 |
| Évjárat értékelés: | A tél hideg volt és viszonylag hosszú. Áprilistól gyönyörű napsütéses időnk volt, egészen júliusig, amikor hűvösebb idő és több csapadék volt a jellemző. Ekkor sem tartósan esett, hanem inkább egyszerre nagyobb mennyiségben, felhőszakadás formájában. Augusztus elejétől-közepétől már ismét szép nyáris idő volt nagyon magas hőmérséklettel. Ez az idő kitartott egészen a szüret végéig, október első feléig. Végig szinte igazi nyári idő volt 25-28 fokos hőmérséklettel, csapadék nélkül. A szőlő egész évben nagyon szépen fejlődött, gyönyörű vitalitást mutattak az ültetvények, talán eddigi legszebb formájukat hozták. |
| Szőlőfajta: | 50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon |
| Termőhely: | Villány |
| Dűlő: | Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok |
| Tőkék életkora (év): | 12-17 |
| Tőke/hektár: | 7.200 |
| Tőketerhelés: | 25 hl/ha |
| Művelésmód: | Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke |
| Szüret időpontja: | Szeptember közepe – Október eleje |
| Borkészítés: | Az alkoholos erjesztés részben acéltartályban, részben fakádban történt, az almasav-bontás fahordóban. 60%-a új barrique-ban, 40%-a nagy (10-25 hl) ászokhordóban, érlelődött 16 hónapig. |
| Alkoholtartalom: | 14 % |
| Cukormentes extrakt: | 31,2 g/l |
| Savtartalom: | 5,2 g/l |
| Maradécukor-tartalom: | 1,8 g/l |
| Forgalomba kerülés ideje: | 2014. szeptember 15. |
| Borleírás: | <p>A pohár falán vastos íveket rajzol 2011-es Kopárunk. A mély, sötét színárnyalatok a megszokott koncentrációról árulkodnak. Illatában már most nagyon sokrétű; pörkölési aromák, fahéj, fekete szeder, cseresznye, érett meggy, picit borsosság, szegfűszeg, vanília, minerális jegyek.</p> <p>Ízében is kellőképp összetett. A borsos-minerális jelleg itt is jelen van, melyek cseresznyét és fekete bogyókat gazdagítanak. A savak szépek, vibrálnak. A tanninok intenzívebb jelleget mutatnak, de borunk még gyerekcipőben jár. Lecsengése hosszú, a kishordós jelleg szépen megbújik a háttérben, így a gyümölcsöké maradhat a főszerep. Elegáns, kerek, gyümölcsös, ugyanakkor fajsúlyos, testes tétel, hosszú utóízzel és érési potenciállal.</p> |
| Apelláció: | DHC-Prémium |
| Érettségi állapot: | Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2020-23 körül éri el. |



Basic data

| | |
|---------------------|---|
| Vintage: | 2011 |
| Vintage evaluation: | <p>Winter was cold and relatively long. From April we had a beautiful sunny weather until July, when colder weather and more rain were dominant. It didn't fall permanently but in great quantities at once. From the beginning and mid August we had nice summer weather again with really high temperature. This weather lasted until the end of the harvest which was in the first half of October.</p> <p>All along we had summer weather with 25-28 degrees without rain. The grape developed nicely in the whole year, the plantations showed extreme vitality, maybe they brought their best so far.</p> |
| Varieties: | 50% Cabernet Franc; 40% Merlot; 10% Cabernet Sauvignon |
| Place of origin: | Villány |
| Slope: | Kopár, Konkoly, Csillagvölgy, Ördögárok |
| Age of stocks: | 12-17 |
| Stock/hectare: | 7.200 |
| Yield: | 25 hl/ha |
| Farming method: | Middle cordon; 230 x 120 twin stocks |
| Harvest period: | Mid September – Beginning of October |
| Vinification: | Partly in steel tanks, partly in wooden vats; malolactic fermentation in oak. 60% aged in new barrique, 40% in big (10-25 hl) barrels for 16 months. |
| Alcohol: | 14 % |
| Sugar-free extract: | 31,2 g/l |
| Acid: | 5,2 g/l |
| Residual sugar: | 1,8 g/l |
| Available since: | 15 September 2014. |
| Description: | <p>On the wall of the glass Kopar 2011 creates thick arches. The deep, dark colors show the usual concentration. In its nose it is already quite various: toast, cinnamon, blackberry, cherry, ripe sour cherry, small pepper, clove, vanilla, mineral marks.</p> <p>In its taste it is also complex. The pepper-mineral character can be found here too, which supplements cherry and black berries. The acids are nice, still vibrating. Tannins show more intense character but our wine is still in baby shoes. Its aftertaste is long, the barrique character hides in the background nicely, so the fruits can play the main role.</p> <p>Shows elegant, light character, but also has specific weight, full bodied, and has long ageing potential.</p> |
| Appellation: | DHC-Prémium |
| Ripeness: | Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2020-23. |