



Hajdu Roland



BIRTOKBOR

2020

SZÁRAZ/VÖRÖS



MEZŐKÖVESD, BOGÁCS

SZŐLŐFAJTA	Kékfrankos 52%, Cabernet franc 48%
TERMESZTÉS MÓDJA	Bio átállás alatti (Biokontroll Hungária Kft.)
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	4-29 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Spontán
ÉRLELÉS	15 hónap használt 300 l magyar tölgy, derítetlen, szűretlen
ALKOHOL TARTALOM	12,75 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	6,1 g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	1,1 g/l
TERMŐTERÜLET	Pázsag-dűlő/Mezőkövesd/BÜKK, Vén-hegy/Bogačs/BÜKK
ELHELYEZKEDÉS	enyhe K-i, D-i fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	170-240 m tszf
MŰVELÉSMÓD	1 szál ernyőművelés, középm. kordon
TALAJ	deluviális üledék, riolittufa, dácit
SZÍN	közepes bíbor
ILLAT	meggy, szeder
Íz	rostos meggy és szederlé, diszkrét hordófüszerek
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	15-17 °C
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	vadételek, csoki mousse

LEÍRÁS

A Bükki borok jellemzője, hogy egy döntően miocén kori vizes-vulkanikus működés eredményeként riolittufa és dácit altalajok jellemzik, különösen a borvidék általunk művelt nyugati részén. Az ezeken képződött talajok, valamint az azóta erodálódott üledék és hordaléktalajok diszkrétén ásványos karaktert mutatnak, savkészletük komplex. A borvidék elhelyezkedésénél fogva hűvös klímás borvidéknek számít, frissítő savakkal, sok gyümölcscsel, melyet a döntően délies kitettségű termőhelyek tesznek teltebbé, érlelik be a rajta termett szőlőt. A fehérborok hosszan érlelhetőek, még a korai, friss fogyasztású fajták esetében is.



cool-organic-volcanic

