



Hajdu Roland



BIRTOKBOR

2021

SZÁRAZ/VÖRÖS



BOGÁCS

SZŐLŐFAJTA	Cabernet franc 56%, Pinot noir 22%, Kékfrankos 22%
TERMESZTÉS MÓDJA	Bio átállás alatti (Biokontroll Hungária Kft.)
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	3-5 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Spontán
ÉRLELÉS	20 hónap 225l-es magyar tölgy, derítetlen, szűretlen

ALKOHOL TARTALOM	13,51 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	7,4 g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	1,0g/l
TERMŐTERÜLET	Vén-hegy/Bogács/BÜKK

ELHELYEZKEDÉS	D-i fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	200-240 m tszf
MŰVELÉSMÓD	középmagas kordon
TALAJ	riolittufa, dácit
SZÍN	sötét bíbor
ILLAT	szeder, kakaó, pörkölt magvak

ÍZ	szeder, áfonya, fekete cseresznye, intenzívebb hordófűszerek
----	---

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	16-18 °C
-------------------------	----------

ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	vadételek, étcsoki
-------------------------	--------------------

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 diszkréten 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. Bogács község szőlőtermesztési adottságait tekintve a borvidék kiemelkedő településeinek egyike, a szőlőtermesztés nyomai már a kora középkortól ismertek.



cool-organic-volcanic

