



Hajdu Roland



KÉKFRANKOS

2017

SZÁRAZ/VÖRÖS



MEZŐKÖVESD

SZŐLŐFAJTA	Kékfrankos
TERMESZTÉS MÓDJA	konvencionális
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	26 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Irányított
ÉRLELÉS	5 hónap használt 300 l magyar tölgy, majd 7 hónap tartály
ALKOHOL TARTALOM	11,05 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	6,3 g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	0,8 g/l
TERMŐTERÜLET	Pázsag-dűlő/Mezőkövesd/BÜKK
ELHELYEZKEDÉS	enyhe K-i fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	170 m tszf
MŰVELÉSMÓD	1 szál ernyőművelés
TALAJ	deluviális üledék
SZÍN	halvány rubin
ILLAT	meggy, kova, füst
Íz	alacsony alkohol és tanninérzet, cigánymeggy
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	15-17 °C
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	olaszos paradicsomos tészták, lasagne

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. Mezőkövesd település a borvidék legdélebbi része, alapvetően üledéktalajok és alacsonyabb termőhelyi magasság jellemzik.



cool-organic-volcanic

