

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Kapi Vineyard Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

Az évjárat jellemzői

2015 minden idők egyik legforróbb és legszárazabb tenyészidőszaka volt Tokaj-Hegyalján. A szüret kezdetén a forróság hatására friss és gyümölcs-hangsúlyos száraz borokat és csodálatosan gazdag, telt és ízes aszúszemeket kaptunk; az idő esősebbre fordulásával az intenzív botritiszesedés rengeteg, tökéletesen kiegyensúlyozott késői szüretelésű és szamorodni bort, lágyabb, de aromás aszúszemeket eredményezett.

Borkóstolás

(2018. július)

A bor világos aranyszínű, zöldes árnyalattal. Illata vonzó, viragos, a vanília és Fehér húsú gyümölcsök jegyeivel. Íze intenzív, gazdag, igen gyümölcsös, az ananászra és mangóra emlékeztető zamatokkal. A szájat teljesen kitölti, szerkezete az érett és kerek, de határozott savakra valamint finom tanninokra épül.

Szőfajták

100 % Furmint, az aszúszemek és az alapmust egyaránt.

Borkészítés

Az aszúszemeket egészben (feltárás, zúzás nélkül) zajosan erjedő mustban áztattuk 2 napon át, majd hosszú préselést követően rozsdamentes acéltartályokban és részben kishordókban erjesztettük December közepéig. Az erjedés a szokásosnál jóval hosszabb ideig tartott.

Érlelés

A bort 2 évig érleltük 225 literes tölgyfahordókban, melyeknek 25%-a új hordó volt. 2018 májusában palackoztuk.

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Kapi Vineyard Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

A szőlő eredete

A „Kapi Vineyard” a Disznókő déli fekvésű Kapi-dűlőjének felső harmadában, a tengerszint felett mintegy 150-180 méter magasságban található. Talaja valamelyest könnyebb, mint a birtok többi területéé: a löszrétegekkel és riolittörmelékkel keveredő vulkáni agyagtalaj ásványi anyagokban különösen gazdag, ez pedig - a dűlő földrajzi helyével és fekvésével együtt - egyedülállóan ritkává teszi ezt az aszúkülönlegességet. A bor teljes egészében a borvidék legnemesebb fajtájából, Furmintból készült, ami talán a legtisztábban tükrözi vissza a termőhely sajátosságait. A Furmint későn érő bogyói könnyen aszúsodnak, miközben megőrzik friss savszerkezetüket.

Szüret

A Disznókő Kapi Vineyard Aszúhoz felhasznált, rendkívül gazdag, enyhén botritiszes, ugyanakkor teljesen töppedt bogyók kivétel nélkül a szeptember végi első szedésből és válogatásból származnak. Az alapborhoz felhasznált szőlőt sokkal később, November első felében szedték. A szemenként válogatott aszúszemeket feldolgozásukig rozsdamentes acélkádakban tároltuk.

Analízis

Alkohol: 11 %

Maradék cukor: 187 g/l

Összes sav: 7.65 g/l