

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Kapi Vineyard Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2017

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 riolittörmelékekkel 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.

Az évjárat jellemzői

2017-es év gazdag borokat és jó mennyiséget hozott, ami a változékony és szélsőséges időjárási körülményeknek kitett tenyészidőszak után igazán kellemes meglepetést volt. Nagyon hideg január, enyhe tavasz, majd ismét lehűlés után a nyári időjárás nagyon változékony volt, a száraz, forró időszakokat gyakran követték heves záporok. A szőlő a szokásosnál korábban érett, a nemespenész a már teljesen érett bogyókon telepedett meg és intenzíven fejlődött, botritisszel vastagon átszótt, krémes összetételű és gyönyörű aromákkal rendelkező aszúszemeket adva.

Az aszúszemeket 3 fázisban, szeptember 27. és október 21. között válogattuk. Az aszúszemek botritisszel gazdagon átszóttak, krémes összetételűek voltak. A szemenként válogatott aszúszemeket feldolgozásukig rozsdamentes acélkádakban tároltuk. Az alapborhoz használt szőlőt szeptember végén, az alapmusthoz használt fürtöket október 20-án szedték.

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Kapi Vineyard Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2017

Borkóstolás

Árulkodó arany szín. Illata virágos, akácos, melyet friss gyümölcsök, ananász és vaníliás jegyek követnek. A szájban gazdag, finom savakkal, egyszerre élénk és selymes, koncentrált és légies. A száját teljesen kitölti, remek szerkezetű, tiszta, fűszeres lecsengéssel.
(2022 május)

Szőfajták

100 % Furmint, az aszúszemek és az alapmust egyaránt.

Borkészítés

Az aszúszemek áztatását november 6-án kezdtük, melyek 40%-át zúzás nélkül, zajosan erjedő mustban 2 napig áztattuk, a többi aszúszemet az erjedés végén lévő borban áztattuk 12 óráig. A hosszú préselést követően rozsdamentes acéltartályokban és részben kishordókban december közepéig erjesztettük.

Érlelés

A bort 2 évig érleltük 225 literes tölgyfahordókban, melyeknek 25%-a új, magyar tölgyfahordó volt. 2020 júliusában palackoztuk. A borból 5172 palack készült.

Analízis

Alkohol: 12.36 %
Maradék cukor: 164 g/l
Összes sav: 7.32 g/l
pH: 3.2