

TOKAJ

DORGÓ

VINEYARD



Dorgó Édes Szamorodni 2018

Az évjárat jellemzői

A 2018-as év az általunk tapasztalt legforróbb és legkorábbi érést hozó évjárat volt. A virágzás május 14-én kezdődött, amire Tokajban eddig nem volt példa. A nyár forró volt és száraz, viszont nagyobb hóhullámoktól mentes. A szőlő technológiai érettsége az utóbbi tíz év átlagánál öt héttel korábban volt. A meleg és a korai érés ellenére a szőlő megőrizte savtartalmát. Kiváló minőségű aszúborok évjárata, hiszen rendkívül koncentrált, alacsony nedvességtartalmú, töppedt bogyókat válogathattunk.

A nyugati fekvésű Dorgó-dűlőben teljesen botritiszesedett fürtöket vagy fütrészeket válogattunk. A Zétát október 9-én, a Furmintot október 24-én és november 7-én szüreteltük.

Borkóstolás

Sárga-arany szín. Fűszeres, gyümölcsös illat, őszibarackos, mangós jegyekkel, amit vaníliás és mézes aromák követnek. Szájban gazdag, egyensúlyos, remek szerkezetű, lecsengésében némi tanninnal.
(2022. június)

Szőfajták

80% Furmint, 20% Zéta

Borkészítés

A fürtöket lebogyóztuk, majd rövid héjon áztatás után préseltük. Az erjedés rozsdamentes acéltartályokban folyt.

TOKAJ
DORGÓ
VINEYARD



Dorgó Édes Szamorodni 2018

Érlelés

A bort 12 hónapon keresztül hagyományos földalatti pincében 225 literes másod- és harmadtöltésű tölgyfahordókban érleltük. 2022 márciusában palackoztuk.

Analízis

Alkohol: 12,8 %

Maradék cukor: 137 g/l

Összes sav: 6,85 g/l

pH: 3,38