



LA VIDA

VÉDETT EREDETŰ SZÁRAZ VÖRÖSBOR
SZEKSZÁRD PDO

2017

Csúcsborunk különös gondossággal készült, legjobb dűlőinkből származó fajták házasításából. Illatában gazdag és buja gyümölcsösség, ízében finom elegancia és gyönyörű egyensúly.

Our flagship wine. It's full, fruit driven, outstanding and elegant with beautiful balance. The life itself.

Szőlőfajták / Varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah

24 hónap. A fajták házasítása után további 3 hónap acéltartályban.

Ültetvény kora / Age of the vines: 9-12 év / btw. 9-13 years old

Vinification: hand harvest, manual bunch selection, cooled fermentation at 26°C for 18 days. Malolactic fermentation in inox tanks for 6 months, aging in new and used 500 litre of barrels for 24 months. After blending the wine it spent another 3 months in inox tanks.

Dűlők / Vineyards: Virághegy, Bakta, Hidaspetre, Baranya-völgy

Talaj / Soil: meszes lösztalaj vörösgyaggal / chalky loess with red clay

Házasítás arányai / Blending: 88% merlot, 5% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon, 2% syrah.

Művelésmód, terhelés / Cultivation, yield: alacsony kordon / low cordon 35 hl/ha

Palackozás időpontja / Bottled: 2020. július 22.

Szüret / Harvest: 2017. szeptember 26-27.

Alkohol / Alcohol content: 14 % vol.

Borkészítés: kézi szüret, kézi fűrtválogatás, hűtött erjesztés 18 napig 26°C hőmérsékleten. Almasavbontás 6 hónap acéltartályban, majd 500 literes első és harmadtöltésű hordókban

Fogyasztási hőmérséklet / Serving temperature: 17-19°C



La Vida 2016
Decanter World Wine Awards
90 points



La Vida 2016
Sommelier Wine Awards UK
Silver Medal



La Vida 2013
Decanter Asia Wine Awards
Bronze Medal



AZ ÉLET MAGA.