



# N . A . G .

KÉZMŰVES SZŐLŐBIRTOK ÉS BORÁSZAT

## Concubina Vörös

Minőségi száraz vörösbor

A Concubina vörös változata... Az eddigi évjáratok (2002, 2003, 2004, 2005 és 2006) saját termésű Kékfrankos és Cabernet sauvignon, nagyjából fele-fele arányban történő házasításai.

A mátraaljai termesztési lehetőségeinkből kiindulva átlagos évjáratokban a Vörös Concubina nem képviselheti azt a komplexitást, mint a Fehér változat, nem is szántam soha többnek, mint jól iható és jó ár-érték arányú vörösbornak.

### Feldolgozás módja:

Bogyózást-zúzást követően hagyományos, nyitott kádas, kézi csömöszöléses erjesztés, majd erjesztés és érlelés használt barrique és ászokhordókban.

Palackozás előtt tojásfehérjés derítés és egy szűrés (FILTROX AF 71H).

**Palackozás időpontja:** 2008. 08. 12-15.

**Palackszám:** 6 241 db, 0,75 l Burgundy tradition 470 gr, antik színben és 614 db 0,5 l Burgundy Tradition 500 gr, hulló falevél színben

**Dugó:** Procork 45×24 mm extra, félig peroxidos mosású, égetett logózással, évjárat megjelölés nélkül

### Analízis:

Alkohol: 14%

CM. extrakt: 30,7 gr/l

Maradékcukor: 2,2 gr/l

Illó: 0,56 gr/l

Sav: 6,2 gr/l

Kén: 8/100 mg/l

OBI eng. sz.: 31-09305/2008-1  
L0675