

# MAD WINE

## DONGÓ SZAMORODNI



Évjárat: 2014

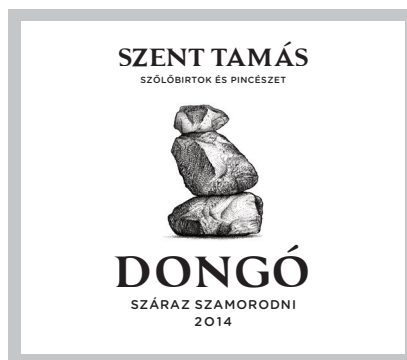
Évjárat értékelés: A 2014-es évjárat kiemelkedő szakértelmet igényelt a szőlőmunkáknál. 2014 az átlagosnál több és szokatlan eloszlású csapadékot hozott, ezért rendkívüli fontosságú volt a szüret időpontjának megfelelő megválasztása. A szüretnél a dűlőkben nagy hangsúlyt fektettünk a fűrtökön belüli válogatásra is, így az átlagosnál lényegesen kevesebb, de jó minőségű alapanyag érkezett a feldolgozóba. Az évjáratra az élénk savú száraz borok jellemzőek, amelyek a gondos válogatás eredményeképp jól strukturáltak és tiszta, ásványos karakterrel bírnak.

Szőlőfajta: Furmint 100%  
Termőhely: Tállya  
Dűlő: Dongó  
Tőketerhelés: 1 t/ha  
Művelésmód: Középmagas kordon  
Szüret időpontja: November  
Borkészítés: Novemberben szüreteltük az erősen Botrytiszes fűrtöket közepes cukor és magas savtartalommal. Egészfűrtös szüret és bogyózás után rövid áztatást követően préseltünk. Az alkoholos erjesztés 2 db 300 l-es zempléni hordóban történt. A bor 26 hónap hordós érlelés után került palackba. A hordós érlelés tele hordóban kén nélkül történt.

Alkoholtartalom: 12,5 % V/V

Savtartalom: 9,69 g/l

Maradék cukor: 1,5 g/l



# MAD WINE

## DONGÓ SZAMORODNI



Vintage:	2014
Vintage evaluation:	2014 required special skills in the vineyards due to the larger amount of rain during the growing season. It was crucial to choose the time of the harvest. We focussed on berry selection within bunches already in the vineyards during harvest therefore less but good quality grapes arrived to the winery. The wines of 2014 show fine acidity, good structure and fine minerality.
Variety:	Furmint 100%
Place of origin:	Tállya
Vineyard:	Dongó
Yield:	1 t/ha
Method of cultivation:	Middle cordon
Harvest time:	November
Vinification:	Heavily Botrytised bunches are harvested in November with high sugar content accompanied by significant acidity. The healthy, shrivelled and Botrytised Furmint berries were picked and vinified together. Fermented and aged in 300l Zempléni oak. Bottled after 26 months barrel ageing. Both barrels were filled completely and the wine was aged without any sulfur.
Alcohol content:	12,5 % V/V
Acidity:	9,69 g/l
Residual sugar:	1,5 g/l

