



HOMOKY

FORDÍTÁS



Analitika:

Alkohol: 13,5 %vol.

Maradék cukor: 45,1 g/l

Titrálható savtartalom: 7,8 g/l

Cukormentes extrakt: 32 g/l

pH: 3,10

Évjárat: 2013

Fajta: Furmint, Hárslevelű

Borvidék: Tokaj

Falu: Tállya

Szüret: kézzel szüretelt szőlő az alapborhoz, kézzel szelektált aszúszemek

Borkészítés: A fordítás hagyományos bora borvidékünknek. Az alapbor spontán erjedt acéltartályban. A szüret végén az aszúbogyókat az alapborban áztatjuk 24-48 órán keresztül, majd kipréseljük, és a törkölyt újra felöntjük az alapborral és együtt áztatjuk őket. Az ebből született bort hívjuk fordításnak. A préselés után spontán erjedt, majd közel 2 évig használt tölgyfa hordóban érlelődött. Végül derítettük, szűrtük és palackoztuk.