

MSV KONKRÉT KÉKFRANKOS 2023

MSV Concrete Blaufränkisch/Bluefrankish 2023

Dunántúli Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzésű (OFJ) száraz vörösbor

Rubinvörös színű bor, bíbor reflexekkel. Illatában élénk piros bogyós gyümölcsök – meggy, cseresznye, ribizli – jelennek meg, melyeket finom fűszeresség, enyhe borsosság és egy visszafogott, ásványos karakter egészít ki. A betontartályos érlelés tisztán hagyja érvényesülni a szőlőfajta és a termőhely jegyeit, anélkül hogy a hordó aromái elnyomnák a gyümölcsösséget. Szájban szintén a piros bogyós gyümölcsök köszönnek vissza, lendületes savakkal és feszes, jól struktúrált tanninokkal. A gyümölcsös ízeket elegáns ásványos tónusok kísérik, harmonikus kékfrankos, amely kiválóan tükrözi a fajta karakterét és a beton neutrális, mégis textúrát adó hatását.

Vinifikáció

Kézi szüret, kíméletes bogyózás. Az erjesztés 21 napon át héjon, kézi csömöszöléssel történik. Ezt spontán almasavbontás követi, majd a tétel egy évig 100%-ban betontartályban érlelődik.

Ajánlott ételpárosítás

Ajánlott könnyebb húsfélékhez, szárnyashoz, grillezett zöldségekhez vagy magyaros fűszerezésű fogásokhoz.

Transdanubian Protected Geographical Indication (PGI) dry red wine

Ruby red in color, with purple reflections. On the nose bright red berries – sour cherries, blackcurrants – complemented by delicate spiciness, slight pepperiness and a restrained, mineral character. The maturation in concrete tanks allows the notes of the grape variety and the terroir to clearly prevail, without the aromas of the barrel overwhelming the fruitiness. On the palate the red berries are dominant, with lively acids and tight, well-structured tannins. The fruity flavors are accompanied by elegant mineral tones, harmonious Blaufränkisch, which perfectly reflects the character of the variety and the neutral, yet textural effect of the concrete.

Vinification

Hand-harvested, gentle berry picking. Fermentation takes place on the skins for 21 days, with manual punching down. This is followed by spontaneous malolactic fermentation, and the wine is then matured 100% in concrete tanks for one year.

Food Pairing

Recommended for lighter meat dishes, poultry, grilled vegetables or dishes with Hungarian seasoning.

Szőlőfajta / Variety	Kékfrankos
Dűlők / Cru	BLOCK1/Balf
Talaj / Soil	Pannon üledékes kőzeten, közepesen kötött meszes, barna erdőtalaj / Moderately compacted, limestone-rich, brown forest soil formed on Pannon sea sedimentary rock
Ültetés / Plantation	2014
Művelésmód / Cultivation	Guyot
Alkohol / Alcohol	13 %vol.
Savtartalom / Acidity	5,2 g/l
pH	3,41
Redukáló cukor / Reducing sugars	1,1 g/l
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet / Recommended serving temperature:	15-18 °C

