



**Tiffán Ede és Zsolt Pincészete**  
7773 Villány, Erkel Ferenc utca 10.  
Tel.: +36 72 592 000  
Fax: +36 72 592 001  
www.tiffans.hu • iroda@tiffans.hu

**BOR NEVE**  
**KLASSZIFIKÁCIÓ**  
**ÉVJÁRAT**  
**TERMELŐ**

Carissima (Cuvée Carissimae)  
DHC Premium Villány  
2015  
Tiffán's Kft.

**SZŐLÉSZET ÉS BORÁSZAT**

Szőlőültetvény helye:	Nagyharsány
Dűlő:	Kopár
Tőkék kora:	20 év
Szőlőfajta:	35% cabernet sauvignon 35% merlot 30% cabernet franc
Szüret ideje:	2015.09.23-2015.10.29.
Szüret:	kézi
Erjesztés:	5 napos hideg maceráció, AF & MLF hűthető acéltartályban, összesen kéthetes héjonáztatás
Érlelés:	500l másod és harmadtöltésű magyar barrique 1000l magyar harmadtöltésű ászokhordó
Érlelés hossza:	20 hónap hordókban, 6 hónap palackban
Palackozás:	2017.09.15.
Palack készült:	6 940 palack

**ANALITIKA**

Alkohol:	13,58 %vol.
Maradék cukor:	1,1 g/l
Összes sav:	4,8 g/l
Cukormentes extrakt:	29,4 g/l



A Kopár-dűlőben, szőlőtelepítés előkészítése során egy talajmunkát végző gép római kori sírkőtöredéket fordított ki a földből. Ez a 120x80 cm méretű kő egy Kr.u. 260-ban, 25 évesen elhunyt hölgy emlékét őrzi.

**Felirata így szól:**

"Luciae... candidae, coniugi carissimae..."  
(A szépséges Lucia-nak, a legkedvesebb hitvesnek)

Pincészetünk 1999-ben palackozta az első dűlőszelektált háziasítást a Kopárból, s mikor megfogant az ötlet („nevezzük el a bort erről a hölgyről!”), a múzeum vezetői a szöveg megfejtéséhez felajánlották nagylelkű segítségüket. Azóta ez a síremlék (amely természetesen a magyar állam tulajdona) pincészetünkben van kiállítva, bárki számára megtekinthető. S ahogy a férj 1700 évvel ezelőtt elnevezte halott feleségét, úgy neveztük el mi is e borunkat (Cuvée Carissimae, vagyis a Legkedvesebb Cuvée-je). Azóta minden évben lepalackozzuk ezt a háziasítást, amely címkéjén őrzi Oppidum Úrnője emlékét.