

BOR-INFÓ

BOGYÓLÉ 2011

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Városhegy dűlő (keleti fekvés és plató)

TALAJ

Mészki alapkőzetten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

2002-ben telepített

Ültetési sűrűség: 1,8m x 1m

MŰVELÉSI FORMA: alacsony kordon

ÉVJÁRAT - 2011

Hosszú és hideg tél, meleg, napsütéses tavasz, júliusi lehűlés, augusztustól szép nyár, amely hosszan kitartott: a meleg nappalok és hűvös éjszakák egészen október közepéig. A 2011-es szüret augusztus 31-október 13-ig tartott, olyan időjárási feltételek mellett, amely minden borász és szüretelő álma.

SZÜRET

Szeptember 9-én. 15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

TERHELÉS: 57 hl/Ha

SZŐLŐFAJTÁK

81% Zweigelt
19 % Portugieser

(E bornál a technológia felülírja a fajtajelleget.)

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A frissen szedett, egész, sértetlen fürtöket széndioxid-köpeny alá helyeztük, a hőmérsékletet végig 22-29 °C között tartottuk. A fürtökben, az oxigéntől teljesen elzárva, a bogyókon belül indult a speciális erjedés, amely 5 napig tartott. Az alkoholos erjedés a préselést követően fejeződött be, majd az almasav bontás is hamar végbement. A friss bort gyors derítés és hidegkezelés után palackoztuk.

PALACKOZVA 2011. október 17-18-án.

ANALITIKA

Alkohol: 12,31%

Titrálhatóság-tartalom: 5,0 g/l

Invertcukor-tartalom: 0,8 g/l

Érdekesség:

Hagyománnyá vált, hogy a Vylyan Pincészet minden évben kiírja újborához, a Bogyóléhez kapcsolódó címkepályázatát ifjú művészeknek,



akik közül a legtehetségesebb kipróbálhatja magát a Nagybetűs Életben, azaz az ő címkéje kerül a palackokra!

Az idei címke tervezője a 19 éves Vidákovich Sámuel (Pécsi Tudomány-Művészeti Kar, I.évf.)

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Újborunk a franciaországi Beaujolais Nouveau [bozsolé] borkészítési hagyományait követve készül. Maga a bor a bogyón belül születik, majd robban életre. Erre utal a „Bogyólé” elnevezés is.

Az eredmény friss, illatos, gyümölcsös, lendületes, ahogyan az egy igazi újborhoz illik. Összetéveszthetetlen karaktere piros bogyós gyümölcsös illatokat, zamatokat hoz, lehetneyi kávé lecsengéssel.

Semmi bonyodalom, egyszerűen itatja magát és jókedvre derít (mint címkéjén a kis bohém, aki az üveg fenekére néz:).

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Fogyasszuk hidegebben, mint általában a vörösborokat (12-13 °C-on).

ÉTELPÁROSÍTÁS

A hagyomány szerint Márton-napi finomságokhoz (liba minden módon) ajánljuk!

TÁROLÁS

E bor akkor szép, ha pimaszul fiatal!

CSOMAGOLÁS

12-es kartonokban. • 600 palack / raklap

ELÉRHETŐSÉG

7800 Kisharsány,

Fekete hegy

Telefon: 06-72/579-721

Fax: 06-72/579-702

E-mail: vylyan@vylyan.hu

www.vylyan.hu

DÍJAK

Prestige Reserve – Number 1 Újbor 2011

