

BOR-INFÓ

MERLOT 2007 (ME)

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Pillangó és Mandolás dűlő
Dél-nyugati és déli fekvésű

TALAJ

Mészke alapkőzeten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1995-ben, 1996-ban és 2001-ben telepített.
Ültetési sűrűség:
3 m x 1 m és 1,8m x 0,8 m

MŰVELÉSI FORMA: alacsony kordon

ÉVJÁRAT- 2007

Az eddigi legmelegebb tél, korai fakadással és május végi virágzással. Júliusi forróság rekordmeleggel, majd jótékony augusztusi esők után száraz, meleg ősz.

SZÜRET

Szeptember 17-25-ig. 15 kilogrammos ládába. Kézzel szedve.

TERHELÉS: 43 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A Pillangó- és Mandolás dűlők legkarakteresebb, fajtajellegesebb termését palackoztuk önállóan Merlot-ként.

A forró évjárához alkalmazkodva rövidebb, de intenzívebb héjon erjesztés történt (12-20 napig, 28-30°C fokon). Az extrakció elősegítésére nyílt-, majd az utolsó harmadban zárt körfejtést alkalmaztunk.

A bort 1 év kishordós érlelés után palackoztuk.

Hordók: 225 literes zempléni és mecseki tölgyből készültek, koruk: 30 % új, 30% 1 éves, 40% idősebb hordó.

PALACKOZVA 2009. júniusában

ANALITIKA

Alkohol: 14,28 %
Titrálhatósav-tartalom: 5,3 g/l
Invertcukor-tartalom: 2,3 g/l



- ☞ Mediterrán évjárat
- ☞ Sokoldalú fajta
- ☞ Egyértelműen nőnemű
- ☞ Nyitott, egyenes, határozott
- ☞ Magával ragadó
- ☞ Illata áradóan gyümölcsös, a vörös áfonya, a málna és az érett meggy jegyeivel
- ☞ A kishordós érlelésből származó kakaós, vaníliás jelleg teszi teljessé
- ☞ Pikáns fűszerek (chilis csoki, menta, édeskömény)

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Sokoldalú fajta, neme sokak szerint egyértelműen nőnem.

A 2007-es Merlot más személyiségjegyekkel bír, mint "nővére". Kicsit pirulós (piros bogyós gyümölcsök - vörösáfonya, málna, érett meggy), ugyanakkor csípős nyelvű (pikáns fűszerek - chilis csoki, menta, kakaó, édeskömény). Könnyen érthető, szerethető bor, és pont ettől magával ragadó.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

16-17 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Ajánljuk grillhúsokhoz, pecsenyékhez például áfonyalekvárral, illetve a legtöbb gyümölcsös körettel társuló ételhez.

TÁROLÁS

Hosszú érlelésre alkalmas. Fektetve, napfénytől védett helyen, lehetőleg állandó hőmérsékleten (optimálisan kb.13°C-on) tároljuk.

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

URL: www.vylyan.hu

DÍJAK

- Berliner Wine Trophy – Aranyérem
- Villányi Borverseny – Aranyérem
- Baranya Megye Bora 2010 – Baranya megye vörösborá



Merlot: a magával ragadó nő