

## BOR-INFÓ

## PORTUGIESER 2009 (PO)

### TERMŐHELY

Villányi borvidék  
Pillangó-dűlő (déli és dél-nyugati  
fekvésű)  
Városhegy (keleti fekvés és plató)

### TALAJ

Mésző alapkőzetten löszös-agyagos  
termőtalaj

### SZŐLŐÜLTETVÉNY

1997-ben és 2002-ben telepített  
Ültetési sűrűség: 3m x 1m és 1,8m x 1m

**MŰVELÉSI FORMA:** alacsony kordon

### ÉVJÁRAT-2009

Átlagos tél, korai virágzás, változatos  
nyár. Korai szüret, egyenletes meleg,  
száraz ősz. Gyümölcsösebb borok  
születtek szép savtartalommal.

### SZÜRET

2009. szeptember 2-11. 15 kilogrammos  
ládákba, kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 72 hl/Ha

### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A Portugieser készítésénél két módszert  
alkalmaztunk.

Egy részét egy hétig 8-10 °C-ra hűtve tartottuk  
(hideg maceráció) a gyümölcsösség  
hangsúlyozása érdekében, a másik tételt az  
eddig megszokott módon, több napig,  
magasabb hőmérsékleten erjesztettük.

Az almasav bontása tartályban, az érlelés  
ászokhordókban történt.

**PALACKOZVA** 2010. márciusától

### ANALITIKA

Alkohol: 12,6 %  
Titrálhatóság-tartalom: 4,67 g/l  
Invertcukor-tartalom: 0,8 g/l



- 🍷 A Villányi borvidék legjellemzőbb fajtája
- 🍷 Igazi beszélgetős, könnyed bor
- 🍷 Kedves, bársonyos íz
- 🍷 Ászokhordós érlelés
- 🍷 Piros gyümölcsös (meggyes, ribizlis, csipkebogyós), csöppnyi fűszerességgel
- 🍷 Elmaradhatatlan kísérője egytálételeknek és pastáknak
- 🍷 Fogyasztását a vörösboroknál alacsonyabb hőmérsékleten ajánljuk

**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

### KÓSTOLÁSI JEGYZET

A Villányi borvidék legjellemzőbb fajtája. Piros gyümölcsös (meggyes, ribizlis, csipkebogyós) világa csöppnyi fűszerességgel egészül ki. Könnyed, kedves bor, bársonyos, mint egy

simogatás, amely minden nap jól esik.

### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Fogyasztását a vörösboroknál alacsonyabb hőmérsékleten, 12-13 °C-on ajánljuk.

### ÉTELPÁROSÍTÁS

A magyar és olasz konyha, az egyszerű húsételek és pasták elmaradhatatlan kísérője.

### TÁROLÁS

Hosszú palackérlelést nem igényel, fiatalon is szép arcát mutatja.

### 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](http://www.vylyan.hu)

### DÍJAK

Szent György-napi  
Borverseny – Aranyérem  
Orbán napi borverseny –  
Aranyérem

Austrian Wine Challenge – Seal of Approval



*A címkén a régi villányi monda egyik szereplője: Macska,  
aki büszke, független, de simulékony*