

## BOR-INFÓ

### TERMŐHELY

Villányi borvidék  
Városhegy és Mandolás dűlő  
Plató és déli fekvés

### TALAJ

Mészke alapkőzetű löszös-agyagos termőtalaj

### SZŐLŐÜLTETVÉNY

Ültetési sűrűség: 1,8 m x 0,8 m

**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

Augusztus 27- szeptember 10-ig  
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 35-60 hl/Ha

### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A frissesség megőrzése érdekében a szőlőt korábban szüreteltük, mint ahogyan az a vörösboroknál szokás. A szőlőt bogyózás után lehűtöttük és rögtön kiperéseltük. Ennek köszönhető a bor világos, rózsaszínes tónusa. Hűtött tartályokban (16 és 20°C-on) történt az erjesztés és később a tárolás is, hogy a bor természetes széndioxid-tartalmát megőrizzük, ami sokkal finomabb, kellemesebb savérzetet ad, mint a mesterségesen hozzáadott CO<sub>2</sub>.

**PALACKOZVA** 2009. októbertől

### ANALITIKA

Alkohol: 12,70 %  
Titrálhatóság-tartalom: 6,9 g/l  
Invertcukor-tartalom: 1,0 g/l

## ROSÉ 2009 (RO)



A ROSÉ



Mindenki kedveli



Könnyed, üde, élénk savú



Friss és szomjoltó



Lendületes nyári bor



Korai szüretelésű kékszőlőből készül



Természetesen megőrzött szénsav-tartalommal



Illatos



Pirosbogyós gyümölcsökkel



Jól behűtve könnyű ételek, saláták és szárnyas sültetek elmaradhatatlan kísérője



### SZŐLŐFAJTÁK

Merlot és Kadarka

**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Rosé borunkat a lédús és kedves merlot és a fűszeres kadarka házasítása adja. Könnyed és illatos, friss és szomjoltó - ízig-vérig rosé.

### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

9-10 °C

### ÉTELPÁROSÍTÁS

Jól behűtve kitűnő aperitív; könnyű ételek, saláták és szárnyas sültetek elmaradhatatlan kísérője.

### TÁROLÁS

Fiatalon, frissen esik a legjobban.

### 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

Orbán napi Borverseny - Aranyérem



*A címkén a régi villányi monda egyik szereplője:  
Kakas, a megmentő, aki teli torokkal hirdeti a napfelkeltét.*