

BOR-INFÓ

SYRAH 2007 (SY)

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Mandolás: déli fekvésű, védett, legmelegebb dűlők.
Városhegy dűlő: plató és déli fekvés, sekély, köves termőréteggel, szinte állandó széljárással.

TALAJ

Mészke alapkőzetten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

2001-ben és 2004-ben telepített
Ültetési sűrűség: 1,8 m x 0,8 m

MŰVELÉSI FORMA: Guyot

ÉVJÁRAT- 2007

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

SZÜRET

2007. szeptember 14-15.
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve

TERHELÉS: 39 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A syrah borban a fűszerességet, gyümölcsösséget és az érett tannint szeretnénk megjeleníteni.
A héjon áztatás 13-19 napig történt 30 °C-on. Az erjedés során többször körfejtéssel és teljes átfajtással segítettük elő az erőteljesebb extrakciót. Az almasav bontása és az érlelés 225 literes barrique hordókban történt: magyar (zempléni és mecseki), valamint (15%) amerikai tölgy.

A bort 14 hónap után palackoztuk.

PALACKOZVA 2009. júliusában

ANALITIKA

Alkohol: 14,52 %
Titrálhatóság-tartalom: 5,3 g/l
Invertcukor-tartalom: 1,8 g/l



- ☞ Mediterrán évjárat
- ☞ Markáns, mediterrán fajta
- ☞ Remekül érzi magát Villányban
- ☞ Igazi „macsó”
- ☞ Színe nagyon mély, lilába hajló
- ☞ Jellegzetes fűszeres illat
- ☞ Összetett aromavilág
- ☞ „Húsos”, koncentrált bor
- ☞ Palackban szépen fejlődik

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Igazi „macsó”, aki már a megjelenésével is leveszi a lábáról az embert. Csalódnunk azonban a továbbiakban sem kell: a lenyűgöző, markáns, mediterrán külső érzékeny lelket takar. A bor húsos, koncentrált, összetett aromavilágában számos réteg fedezhető fel a sötét, intenzív erdei gyümölcsösségtől kezdve a különböző fűszerekig (vanília, fehérbors).

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

16-17 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Marhasültekhez, vadételekhez, egyéb borsos, fűszeres fogásokhoz, továbbá zsíros sajtokhoz és nagyon csokoládés, gyümölcsös desszertekhez.

TÁROLÁS

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

CSOMAGOLÁS

6-os 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

Villányi Borverseny – Aranyérem
Szent György-napi Borverseny – Nagy Arany
Tonella Prestige Reserve – Prestige Reserve Díj
Decanter World Wine Awards – Bronzérem
Pannon Bormustra - Csúcsbor



*Perzsa eredetű kékszőlő, az ezeregyéjszaka világából,
az iráni Shiraz városából indult útnak.*