

BOR-INFÓ

DUENNIUM 2006

ÜLTETVÉNY

Dobogó, Pillangó és Mandolás dűlő
Déli és dél-nyugati fekvés

TALAJ

Mészkő alapkőzetten löszös-agyagos talajréteg.

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1992-1996 között és 2001-es telepítésű
Ültetési sűrűség: 3m x 1m, 1,8m x 0,8m

MŰVELÉSI FORMA: alacsony kordon

SZÜRET

Október 11-17-ig Merlot
Október 18-21-ig a Cabernet Franc
Október 21-25-ig a Cabernet Sauvignon
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

TERHELÉS: 35 hl/Ha

ÉVJÁRAT- 2006

Megkésett tavasz, változékony nyár után
gyönyörű ősz következett kiegyenlített
időjárással. Ilyen egységesen szép,
koncentrált, hosszú életet jósoló, elegáns és
egyensúlyos évjárat még nem került ki a kezeink alól.

A BORFAJTÁK:

Merlot 40 %
Cabernet Franc 33%
Cabernet Sauvignon 27%

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A Duenniumok hatodik évjáratát, elődeinek méltó
folytatásaként 2006 legszebb boraiból, Merlot,
Cabernet Franc és Cabernet Sauvignon fajtákból
készítettük.

2006 koncentrált, tartalmas, érett évjárat volt, ennek
megfelelően erőteljes és hosszú erjesztést
alkalmaztunk: 26-35 nap héjon tartás, többszöri teljes
átfejtéssel (delestage).

Az almasav bontása és az érlelés barrique hordókban
történt. Hordók: 225 literes zempléni és mecseki
tölgyből készültek, koruk: 50 % új, 50% 1 éves.

A 18 hónapos érlelés során kiválogattuk a fajták
legkarakteresebb hordós tételeit, s
ezeket házasítottuk.

PALACKOZVA

2008 júniusában, azóta palackban
fejlődik.



A DUENNIUM a Vylyan Pincészet csúcscsobra,
amely kizárólag nagy évjáratokban készül a
legszebb hordós tételek szigorú
válogatásával.

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Érett, összeforrott, mély világ. A fajták közül
egyik sem akar kitűnni, szép érett egységet
alkotnak.

Szerkezete jó tartású, határozott, egyensúlyos:
aktív tannin, szép vitális savak, bársonyos
textúra jellemzik.

Illata széles, intenzív és komplex, a kandírozott
gyümölcsök (sötét bogyósok), a csillagánizs, a
cédrus, a fahéj, s a szegfűszeg jegyeivel.

A szájbán markáns és komoly, emellett áradó,
lédús gyümölcsös. Gazdag ízvilágát a karamell,
a dohány, s a krémes étcsokoládé hab
kísérőjegyei díszítik, lecsengése nagyon
hosszú, ...a pillanat meghosszabbítása.

ANALITIKA

Alkohol: 15,25 %
Titrálhatóság-tartalom: 5,3 g/l
Invertcukor-tartalom: 2,5 g/l
Extrakt: 34,4 g/l

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

17-18 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Ajánljuk markáns húshoz (pl. vadakhoz, bélszínhez,
steakhez), de kiváló például keserű csokoládés
édességgel is.

TÁROLÁS

Hosszú palackélelésre alkalmas, bogyújte-
ményekben a helye! Fektetve, napfénytől védett
helyen, lehetőleg állandó hőmérsékleten (optimálisan
kb.13-15°C-on) tároljuk.

CSOMAGOLÁS

12-es kartonokban • 600palack/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

Monde Selection – Ezüstérem

Tonella Prestige Reserve - GRAND

AWARD

VinAgora - Ezüstérem



A DUENNIUM a múlt, a jelen és a jövő különleges találkozása.