

## BOR-INFÓ

## CABERNET SAUVIGNON 2007

### TERMŐHELY

Villányi borvidék  
Dobogó dűlő, déli fekvés

### TALAJ

Mésző alapkőzetten löszös-agyagos termőtalaj

### SZŐLŐÜLTETVÉNY

1992-ben telepített.

Ültetési sűrűség: 3 m x 1 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

Október 15-17-ig 15 kilogrammos ládába. Kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 35 hl/Ha

### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Az erjesztés kezdetén sűrített levegővel többször megbontottuk a törkölykalapot - ami a csömöszöléshez hasonló hatással jár, ezután nyílt, majd zárt körfejtést alkalmaztunk. Az erjesztés és héjon tartás teljes időtartama 29-40 nap volt, a hőmérsékletet 29-30°C fok között tartottuk.

Az almasav bontása természetes kultúrával, nagyrészt barrique hordókban történt. A bort 12 hónap hordós érlelés után palackoztuk. Koruk: 30% új, 30% 1 éves, 40% idősebb.

**PALACKOZVA** 2008. márciusában

### ANALITIKA

Alkohol: 14,93%

Titrálhatóság-tartalom: 5,1 g/l

Invertcukor-tartalom: 1,8 g/l



**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

### KÓSTOLÁSI JEGYZET

A cabernet sauvignon igazi világutazó, aki sokat látott és sokat tud. A villányi föld természetesen nyomot hagy a szőlőszemek ízén, de egy Cabernet Sauvignon sohasem enged karakteréből! Illata meleg, fűszeres; markáns ízvilágában a feketeszeder, aszaltszilva, a kakaó és a dohány versenyeznek egymással. Hosszú pinceérlelésre alkalmas.

### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

16-17 °C

### ÉTELPÁROSÍTÁS

Ajánljuk marhasültekhez, pecsenyékhez, pörköltökhöz, fajsúlyos, kiadós ételekhez.

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

### DÍJAK

Pannon Bormustra 2010 – Csúcsbor

Népszabadság TOP 100 bor (2010)

Villányi Borverseny 2011 – Nagy Aranyérem

Szent György-napi Borverseny 2011 - Aranyérem



*A villányi föld és a szőlő ideális párosítása*