

BOR-INFÓ

PINOT NOIR 2007

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Gombás dűlő (keleti fekvésű),
Várerdő dűlő (nyugati fekvésű)

TALAJ

Mészke alapkőzeten löszös-
agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

2001-ben és 2003-ban telepített
Ültetési sűrűség: 1,8m x 0,8 m

MŰVELÉSI FORMA:

alacsony kordon

ÉVJÁRAT- 2007

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

SZÜRET

Aug. 23-26-ig 15 kilogrammos
ládákba, kézzel szedve.

TERHELÉS: 37 hl/Ha

SBORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Az egyes dűlők termését külön dolgoztuk fel. A
szőlőt kíméletesen kezeltük, bogyózva, zúzás
nélkül került a nyitott kádakba. A hideg
maceráció 8-12 °C-on 5 napig tartott, a héjon
áztatás teljes időtartama 13-17 nap volt. A
erőteljesebb extrakció elősegítésére az
erjesztés elején zárt körfejtést, majd
hagyományos csömöszölést is alkalmaztunk.
Az almasavbontás és az érlelés enyhe és
közepes égetésű barrique hordókban történt.
Hordók: 225 literes magyar tölgyfahordók.
Koruk: 1/3: új, 1/3: 1 éves, 1/3: 2 éves. 1 év
hordós érlelést kapott.

PALACKOZVA

2009. szeptemberében

ANALITIKA

Alkohol: 13,65 %

Titrálhatósav-tartalom:
4,9 g/l

Invertcukor-tartalom: 0 g/l

A FAJTÁRÓL

☞ Nem nagy testével, hanem
kifinomultságával hódít



- ☞ Legizgalmasabb és egyben
legnehezebb fajtánk
- ☞ Nem tűri a közepszerűséget,
sem szőlőben, sem pincében,
sem fogyasztóban
- ☞ Igazán sokrétű bor
- ☞ Különleges, finom savilág
- ☞ A palackban még sokáig fejlődik
- ☞ Fiatalon gyümölcsös, selymes
savú, éretten általában avaros,
cserzett bőr, szarvasgomba
illatú.

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET 2007

Bíbor szín rubin reflexekkel. Meleg
illatát a cassis (feketeribizli) uralja,
ezt kísérik a fehérbors, a cédrus és
a bourbon vanília fűszeres jegyei.
Kiegyensúlyozott szerkezet,
harmonikus ízek jellemzik, a
fűszeres tanninok szinte
beleolvadnak az élénk, piros

gyümölcsös összképbe.

(Jean-Pierre Confuron)

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET 15°C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Koncentrátsága miatt marhahúsból készült
ételekkel is elbír, de piros bogyós
gyümölcslevesekhez, vagy csokoládés
desszertek mellé is kitűnő.

TÁROLÁS

Hosszú palackos érlelésre alkalmas. Érdemes
figyelemmel kísérni, hogy a palackos érlelés
során a bor karaktere sokat változik.

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

Tonella Prestige Reserve - Prestige Reserve díj

