

BOR-INFÓ

SYRAH 2008

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- 2008

Átlagos tél, korai virágzás majd zsendülés. Korai szüret szeptemberi meleg- és hidegrekorddal, szép október. A borok intenzív gyümölcsösek, egyensúlyosak elegáns sav-és csersav-tartalommal.

SZÜRET

2008. szeptember 23. és október 10.

15 kilogrammos ládába, kézzel szedve

TERHELÉS: 43 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A syrah borban a fűszerességet, gyümölcsösséget és az érett tannint szeretnénk megjeleníteni.

Egy hét erjesztést követően egy hétig még héjon tartottuk. Az erjedés során többször körfejtéssel segítettük elő az erőteljesebb extrakciót, majd préseltük. Az almasav bontása és az érlelés 225 literes barrique hordókban történt: magyar (zempléni és mecseki), valamint (15%) amerikai tölgy.

A bort 17 hónap után palackoztuk.

PALACKOZVA 2010. júniusában



ANALITIKA

Alkohol: 13,81 %

Titrálhatósav-tartalom: 5,1 g/l

Invertcukor-tartalom: 0,4 g/l

Extrakt: 26,7 g/l

☞ Markáns, mediterrán fajta

☞ Igazi „macsó”

☞ Színe nagyon mély, lilába hajló

☞ Jellegzetes fűszeres illat

☞ Összetett aromavilág

☞ „Húsos”, koncentrált bor

☞ Palackban szépen fejlődik

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET 2008

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 selymes, kerek, egyensúlyos. Összetett aromavilágában számos réteg fedezhető fel a sötét, intenzív erdei

gyümölcsösségtől kezdve az izgalmas fűszerességig (tejeskávét, édeskömény, narancshéj).

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

16-17 °C

ÉTELPAROSÍTÁS

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

www.vylyan.hu

DÍJAK (2011)

Villányi Borverseny – Ezüstérem

Decanter World Wine Awards – Ezüstérem

Szent György-napi Borverseny – Aranyérem

Austrian Wine Challenge - Ezüstérem



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