

BOR-INFÓ

PORTUGIESER 2011

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Pillangó-dűlő (déli és dél-nyugati fekvésű)
Városhegy (keleti fekvés és plató)

TALAJ

Mészke alapkőzeten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1997-ben és 2002-ben telepített
Ültetési sűrűség: 3mx1m és 1,8mx1m

MŰVELÉSI FORMA: alacsony kordon

ÉVJÁRAT-2011

Hosszú és hideg tél, meleg, napsütéses tavasz, júliusi lehűlés, augusztustól szép nyár, amely hosszan kitartott: a meleg nappalok és hűvös éjszakák egészen október közepéig. A 2011-es szüret augusztus 31-október 13-ig tartott, olyan időjárási feltételek mellett, amely minden borász és szüretelő álma.

SZÜRET

2010. szeptember 1-13.
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

TERHELÉS: 74 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A Portugieser készítésénél két módszert alkalmaztunk.
Egy részét egy hétig 8-10 °C-ra hűtve tartottuk (hideg maceráció) a gyümölcsösség hangsúlyozása érdekében, a másik tételt az eddig megszokott módon, több napig, magasabb hőmérsékleten erjesztettük.
Az almasav bontása és az érlelés tartályban történt.



PALACKOZVA 2012. január

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Könnyed, alacsony tannintartalmú, fajtajelleges vörösbor. Egyszerű, szilvás, meggyes világa csöppnyi fahéjas fűszerességgel egészül ki.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Fogyasztását a vörösboroknál alacsonyabb hőmérsékleten, 12-13°C-on ajánljuk.

ÉTELPÁROSÍTÁS

Könnyen párosítható egyszerű egytálételekkel, a magyar és olasz konyha ízeivel.

TÁROLÁS

Hosszú palackérelést nem igényel, fiatalon is szép arcát mutatja.

CSOMAGOLÁS

6-os kartonokban. • 600 palack / raklap

ANALITIKA

Alkohol: 12,2 %
Titrálhatósav-tartalom: 4,0 g/l
Invertcukor-tartalom: 0,8 g/l

ELÉRHETŐSÉG

7800 Kisharsány, Fekete hegy
Telefon: 06-72/579-721
Fax: 06-72/579-702
E-mail: vylyan@vylyan.hu

www.vylyan.hu

www.facebook.com/Vylyan



A címkén a régi villányi monda egyik szereplője: Macska, aki büszke, független, de simulékony