

## BOR-INFÓ

## BOGYÓLÉ 2009 (BO)

### TERMŐHELY

Villányi borvidék  
Városhegy dűlő (keleti fekvés és plató)

### TALAJ

Mészke alapkőzetten löszös-agyagos termőtalaj

### SZŐLŐÜLTETVÉNY

2002-ben telepített  
Ültetési sűrűség: 1,8m x 1m

**MŰVELÉSI FORMA:** alacsony kordon

### ÉVJÁRAT - 2009

Átlagos tél, korai virágzás, változatos nyár. Korai szüret, egyenletes meleg, száraz ős. Gyümölcsösebb borok születtek szép savtartalommal.

### SZÜRET

Szeptember 9-én. 15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 65 hl/Ha

### SZŐLŐFAJTÁK

Zweigelt és Portugieser  
(E bornál a technológia felülírja a fajtajelleget.)

### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A frissen szedett, egész, sértetlen fürtöket széndioxid-köpeny alá helyeztük, a hőmérsékletet végig 22-29 °C között tartottuk. A fürtökben, az oxigéntől teljesen elzárva, a bogyókon belül indult a speciális erjedés, amely kb. a 4-5 napig tartott. Az alkoholos erjedés a préselést követően fejeződött be. A friss bort gyors derítés és hidegkezelés után palackoztuk.

**PALACKOZVA** 2009. októberétől

### ANALITIKA

Alkohol: 12,60 %  
Titrálhatósav-tartalom: 5,8 g/l  
Invertcukor-tartalom: 0,8 g/l

### Érdekesség:

Az ideai címke tervezője Bese Örs, a 2009-es Bogyólé címkepályázat nyertese (Pécsi Tudományegyetem KTK-MSC).



- ☞ Az évjárat első bora
- ☞ A villányi lankák „bozsoléja”
- ☞ A franciaországi Beaujolais Nouveau [bozsolé] borkészítési hagyományai nyomán
- ☞ A „Bogyólé” a bogyón belül születik, majd robban életre
- ☞ Friss, illatos, játékos
- ☞ Összetéveszthetetlen „újboros” jegyekkel (banán, piros bogyós gyümölcsök - meggy, cseresznye, ribizli - és fekete kávé)
- ☞ Könnyed - mégis húsos, lendületes
- ☞ Márton-napi finomságokhoz ajánljuk
- ☞ E bor akkor szép, ha pimaszul fiatal!
- ☞ Fogyasszuk hidegebben, mint általában a vörösborokat (12-13 °C-on)

**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

**KÓSTOLÁSI JEGYZET** Újborunk a franciaországi Beaujolais Nouveau [bozsolé] borkészítési hagyományait követve készül. Maga a bor a bogyón belül születik, majd robban életre. Erre utal a „Bogyólé” elnevezés is.

Az eredmény friss, illatos, játékos, ahogyan az egy igazi újborhoz illik. Összetéveszthetetlen karaktere a banán, a piros bogyós gyümölcsök (meggy, cseresznye, ribizli) és ez évben a fekete kávé jegyeit hozza.

Könnyed - mégis húsos, lendületes bor.

### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Fogyasszuk hidegebben, mint a vörösborokat általában (12-13 °C-on).

### ÉTELPÁROSÍTÁS

A hagyomány szerint Márton-napi finomságokhoz (liba minden módon) ajánljuk!

### TÁROLÁS

E bor akkor szép, ha pimaszul fiatal!

### CSOMAGOLÁS

12-es kartonokban. • 600 palack / raklap

### ELÉRHETŐSÉG

7800 Kisharsány, Fekete hegy  
Telefon: 06-72/579-721  
Fax: 06-72/579-702  
E-mail: [vylyan@vylyan.hu](mailto:vylyan@vylyan.hu)  
URL: [www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu)



**Az évjárat első bora**  
**Üde gyümölcsösséggel robban életre!**