

BOR-INFÓ

CSÓKA 2008

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Mandolás-dűlő, déli fekvés

TALAJ

Mészke alapkőzetten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

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

MŰVELÉSI FORMA: Guyot**ÉVJÁRAT-2008**

Átlagos tél, korai virágzás majd zsendülés. Korai szüret szeptemberi meleg- és hidegkorddal, szép október. A borok intenzíven gyümölcsösek, egyensúlyosak, elegáns sav- és cseresav-tartalommal rendelkeznek.

SZÜRET

Szeptember 29-én. 15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

TERHELÉS: 0,8 kg / tőke

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A kis tétel miatt kézzel csömöszöltük, az erjesztés dinamikájához igazodva. Az egész tétel egy kishordóban (másodéves) elfért. Az almasav bontás és az érlelés is itt történt, közben kétszer fejtettük.

PALACKOZVA: 2009. augusztus 28-án

ANALITIKA

Alkohol: 13,65 %
Titrálhatósav-tartalom: 5,0 g/l
Invertcukor-tartalom: 1,6 g/l

CSOMAGOLÁS

Összesen 600 375 ml-es palack készült

ELÉRHETŐSÉG

7800 Kisharsány, Fekete hegy

Telefon: 06-72/579-721

Fax: 06-72/579-702

E-mail: vylyan@vylyan.hu

URL: www.vylyan.hu



FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

A Csókaszőlő a Kárpát-medencében őshonos fajta, amely már a Kadarka előtt termelt a hazai szőlőkben és mára gyakorlatilag el is tűnt. Birtokunkon szeretnénk újra meghonosítani e ritkaságot és évről-évre palackba zárni a múlt lenyomatát.

Csókánk immár harmadszor termelt és gazdag, karakteres bort adott, mély színnel és fűszeres, élénk, gyümölcsös világgal.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

14-15 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Magyaros ételek, halételek, grillhúsok, olasz tészták, paradicsomos ételek méltó kísérője

TÁROLÁS

Fiatalon és pár éves érlelés után is szép arcát mutatja. Fektetve, napfénytől védett helyen, lehetőleg állandó hőmérsékleten (optimálisan kb.13°C-on) tároljuk.

Egy ősi magyar fajta felélesztése