

BOR-INFÓ

PORTUGIESER 2008 (PO)

TERMŐHELY

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

TALAJ

Mészke alapkőzetten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

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

MŰVELÉSI FORMA: alacsony kordon

ÉVJÁRAT – 2008

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

SZÜRET

Augusztus 29– szeptember 6-ig.
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

TERHELÉS: 67 hl/ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A Portugieser készítésénél két módszert alkalmaztunk.

Egy részét egy hétig 8–10 °C-ra hűtve tartottuk (hideg maceráció) a gyümölcsösség kinyerése érdekében, a másik tételt az eddig megszokott módon, több napig, magasabb hőmérsékleten erjesztettük.

Az almasav bontása tartályban, az érlelés ászokhordókban történt.

PALACKOZVA 2008 decembertől

ANALITIKA

Alkohol: 12,04 %
Titrálhatósav-tartalom: 5,0 g/l
Invertcukor-tartalom: 0,9 g/l



- ☞ A villányi borvidék legjellemzőbb fajtája
- ☞ Igazi beszélgetős, könnyed bor
- ☞ Kedves, bársonyos íz
- ☞ Ászokhordós érlelés
- ☞ Szilvás, érett meggyes, gyümölcsös, csöppnyi fűszerességgel
- ☞ Elmaradhatatlan kísérője az egyszerű húskételeknek, egytálételeknek és pastáknak
- ☞ Fogyasztását a vörösboroknál alacsonyabb hőmérsékleten ajánljuk

KÓSTOLÁSI JEGYZET

A Villányi borvidék legjellemzőbb fajtája. Szilvás, érett meggyes, gyümölcsös világa csöppnyi fűszerességgel egészül ki. Könnyed, kedves bor, bársonyos, mint egy simogatás, amely minden nap jól esik.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Fogyasztását a vörösboroknál

alacsonyabb hőmérsékleten, 12–13°C-on ajánljuk.

ÉTELPÁROSÍTÁS

A magyar és olasz konyha, az egyszerű húskételek, egytálételek és pasták elmaradhatatlan kísérője.

TÁROLÁS

Hosszú palackérelést nem igényel, fiatalon is szép arcát mutatja.

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

URL: www.vylyan.hu



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