

BOR-INFÓ

CABERNET SAUVIGNON 2006(CS)

TERMŐHELY

Dobogó dűlő, déli fekvés
Pillangó dűlő, plató és nyugati fekvés

TALAJ

Mészke alapközeten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1992-ben telepített.
Ültetési sűrűség: 3 m x 1 m

MŰVELÉSI FORMA: Guyot

ÉVJÁRAT-2006

Megkésett tavasz, változékony nyár után gyönyörű ősz kiegyenlített időjárással. Ilyen egységesen szép, koncentrált, hosszú életet jósoló, elegáns és egyensúlyos évjárat még nem került ki a kezeink alól

SZÜRET

Október 19-26-ig 15 kilogrammos ládába.
Kézzel szedve.

TERHELÉS: 24 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A fajta tulajdonságaihoz alkalmazkodva erőteljes és hosszú erjesztést alkalmaztunk, így igyekeztünk a bogyó beltartalmát feltárni.

Az erjesztés kezdetén sűrített levegővel többször megbontottuk a törkölykalapot - ami a csömszőléshez hasonló hatással jár-, ezután nyílt, majd zárt körfejtést alkalmaztunk. Az erjesztés és héjon tartás teljes időtartama 29-40 nap volt, a hőmérsékletet 29-30°C fok között tartottuk.

Az almasav bontása természetes kultúrával, nagyrészt barrique hordókban történt. A bort 12 hónap hordós érlelés után palackoztuk.

PALACKOZVA 2008. márciusában

ANALITIKA

Alkohol: 14,14 %
Titrálhatóság-tartalom: 5,8 g/l
Invertcukor-tartalom: 1,5 g/l



- ♀ Robosztus, testes vörösbőr
- ♀ A cabernet sauvignon igazi világutató
- ♀ A legismertebb vörös fajta
- ♀ Illata meleg, fűszeres
- ♀ Markáns ízvilág, hosszú lecsengés
- ♀ A feketeribizli, az aszalt szilva, az étcsokoládé és a dohány versenyeznek egymással
- ♀ Kishordós érlelés

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István KÓSTOLÁSI JEGYZET

Igazi világutató, aki sokat látott és sokat tud. A 2006-os Sauvignon komoly, méltóságteljes, tartalmas, így hagyni kell neki kis időt, míg megnyílik. Miután megszólalnak a gyümölcsök, a savak, a tanninok, már nagyon határozott fellépésű, fajtajelleges: kötelező illatokkal és

zamatokkal (fekete ribizli, aszalt szilva, étcsokoládé, dohány), valamint markáns szerkezettel és barátságos tanninokkal.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

16-17 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Ajánljuk marhasültekhez, pecsenyékhez, pörköltökhöz, fajsúlyos, kiadós ételekhez.

TÁROLÁS

Hosszú érlelésre alkalmas. Fektetve, napfénytől védett helyen, lehetőleg állandó hőmérsékleten (optimálisan kb.13°C-on) tároljuk.

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

DÍJAK

Austrian Wine Challenge - Ezüstérem

Mundus Vini – Ezüstérem

Sauvignon Forum, Csehország - Ezüstérem

Szent György-napi Borverseny – Tenkes kapitány bora 2009



A villányi föld és a szőlő ideális párosítása.