

BOR-INFÓ

KADARKA 2007 (KA)

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Városhegy-dűlő, plató

TALAJ

Mészke alapkőzetén löszös-agyagos
termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

2002-ben telepített
Ültetési sűrűség: 1,8m x 0,8m

MŰVELÉSI FORMA: guyot

ÉVJÁRAT-2007

Az eddigi legmelegebb tél, korai
fakadással és május végi virágzással.
Júliusi forróság rekordmeleggel, majd
jótékony augusztusi esők után száraz,
meleg ős.

SZÜRET

Szeptember 17-18-án. 15 kilogrammos
ládákba, kézzel szedve.

TERHELÉS: 20 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Az egy hetes hideg macerációt (6-10°C-on) gyors,
intenzív erjesztés követte 30-31°C-on.
Az erjesztés során zárt körfejtést alkalmaztunk. Az
érelés az egyik új ászokhordónkban, valamint pár 3
éves barrique hordóban történt.

PALACKOZVA: 2008. szeptemberben

ANALITIKA

Alkohol: 12,84%
Titrálhatóság-tartalom: 5,4 g/l
Invertcukor-tartalom: 2,1 g/l

ELÉRHETŐSÉG

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



- ☞ Ősi fajta
- ☞ Könnyed, alacsony tannintartalmú
- ☞ Élénk savú vörösbor
- ☞ Ászokhordós érlelés
- ☞ Kis tételben készül
- ☞ Fűszeres, izgalmas
- ☞ Gyümölcsökben gazdag
- ☞ Illata a szárított gyümölcsökre (fügére, aszalt meggyre, vörösfonyára) emlékeztet
- ☞ Magyaros ételek, grillhúsok, olasz tészták, paradicsomos ételek méltó kísérője
- ☞ Enyhén behűtve ajánljuk

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Könnyed, alacsony tannintartalmú,
élénkebb savú vörösbor – egy ősi
fajta mai megfogalmazása. A 2007-es
évben izgalmas és gazdag bor
született. Gyümölcsössége nálunk

szinte mindig a szárított gyümölcsökre (fügére,
aszalt meggyre, vörösfonyára) emlékeztet.
Aromáit finoman mért, pikáns fűszerek díszítik
(puncs, fahéj és fekete bors jegyei). Kis tételben
készül.

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.

CSOMAGOLÁS

12-es kartonokban. • 600 palack / raklap

Jellegzetes fűszeressége az, ami egy kadarkát igazán kadarkává tesz