

BOR-INFÓ

MONTENUOVO 2007 (MC)

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Pillangó és Mandolás dűlő
Déli fekvésű

TALAJ

Mészko alapkőzeten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1992–2001 között telepített
Ültetési sűrűség: 3 m x 1 m; 1,8 m x 0,8 m

MŰVELÉSI FORMA: Guyot

ÉVJÁRAT

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

SZÜRET

Szeptember 7-14-ig a Zweigelt,
Szeptember 8-25-ig a Merlot,
Szeptember 25-október 2-ig a Cabernet Franc,
Szeptember 14-15-én a Syrah.
15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

TERHELÉS: 35-52 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

2007-es évjárat forróságának kivédésére a meghagyott lombozattal takartuk a termést, védve ezzel a napégéstől. A borkészítésnél a gyümölcsösség, üdeség megtartására, hangsúlyozására törekedtünk, pl. rövidebb héjon tartás, de intenzívebb erjesztés.

Az érlelés hordóban történt:

65%: 225 literes magyar tölgyfahordókban, 35%: ászokhordókban.

A bort 16 hónap után palackoztuk.

FAJTÁK:

40% Cabernet Franc
20% Merlot
23% Syrah
17% Zweigelt

PALACKOZVA 2009. februárban

ANALITIKA

Alkohol: 14,2 %
Titrálhatósav-tartalom:
5,5 g/l
Invertcukor-tartalom: 2,0 g/l



- ☞ Koncentrált, hosszú életű
- ☞ Elegáns és egyensúlyos
- ☞ A meghatározó cabernet franc és syrah mellett a gyümölcsös merlot és a fűszeres zweigelt adja a gerincét
- ☞ Kerek, összesimult illat- és ízvilág
- ☞ Gyümölcsössége a feketebizlit, málnát, érett meggyet idézi
- ☞ Fűszerességét a kakaó és a cappuccino jegyei adják
- ☞ Ételek gazdag kínálatával párosítható
- ☞ A legtöbb borivó kedvence

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

A házasítást meghatározó cabernet franc, syrah és merlot alkotta szép összhang érett gyümölcsös, fűszeres világban teljesedik ki.

Karaktere koncentrált, telt, ízgazdag, arany közeputat húz a fajsúlyos-nehéz és a

lendületes-gyümölcsös világ között.

Ételek gazdag kínálatával párosítható, hiszen nagyon sokrétű ő maga is.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

16-17 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Ételek gazdag kínálatával párosíthatjuk, hisz nagyon sokrétű ő maga is

TÁROLÁS

Érdemes pár évig érlelni.

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

Villányi Borverseny – Aranyérem

Pannon Bormustra – Csúcsbor

Austrian Wine Challenge - Aranyérem



Nemes, akár a névadója, Montenuovo Nándor herceg, akihez a XX. század elején birtokunk egy része tartozott