

## BOR-INFÓ

## DUENNIUM 2006

### ÜLTETVÉNY

Dobogó, Pillangó és Mandolás dűlő  
Déli és dél-nyugati fekvés

### TALAJ

Mészke alapkőzetten löszös-agyagos talajréteg.

### SZŐLŐÜLTETVÉNY

1992-1996 között és 2001-es telepítésű  
Ültetési sűrűség: 3m x 1m, 1,8m x 0,8m  
**MŰVELÉSI FORMA:** alacsony kordon

### SZÜRET

Október 11-17-ig Merlot  
Október 18-21-ig a Cabernet Franc  
Október 21-25-ig a Cabernet Sauvignon  
15 kilogrammos ládákba, kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 35 hl/Ha

### ÉVJÁRAT- 2006

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

### A BORFAJTÁK:

Merlot 40 %  
Cabernet Franc 33%  
Cabernet Sauvignon 27%

### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A Duenniumok hatodik évjáratát, elődeinek méltó  
folytatásaként 2006 legszebb boraiból, Merlot,  
Cabernet Franc és Cabernet Sauvignon fajtákból  
készítettük.

2006 koncentrált, tartalmas, érett évjárat volt,  
ennek megfelelően erőteljes és hosszú erjesztést  
alkalmaztunk: 26-35 nap héjon tartás, többszöri  
teljes átfajtással (delestage).

Az almasav bontása és az érlelés barrique  
hordókban történt. Hordók: 225 literes zempléni és  
mecseki tölgyből készültek, koruk: 50 % új, 50% 1  
éves.

A 18 hónapos érlelés során kiválogattuk a fajták  
legkarakteresebb hordós tételeit, s ezeket  
házasítottuk.

### PALACKOZVA

2008 júniusában, azóta palackban fejlődik.



A DUENNIUM a Vylyan Pincészet  
csúcsbora, amely kizárólag nagy  
évjáratokban készül a legszebb hordós  
tételek szigorú válogatásával.

**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

### KÓSTOLÁSI JEGYZET

Érett, összeforrott, mély világ. A fajták  
közül egyik sem akar kitűnni, szép érett  
egységet alkotnak.

Szerkezete jó tartású, határozott,  
egyensúlyos: aktív tannin, szép vitális  
savak, bársonyos textúra jellemzik.

Illata széles, intenzív és komplex, a  
kandírozott gyümölcsök (sötét bogyósok),  
a csillagánizs, a cédrus, a fahéj, s a  
szegfűszeg jegyeivel.

Szájban markáns és komoly, emellett  
áradó, lédús gyümölcsös. Gazdag ízvilágát  
a karamell, a dohány, s a krémes  
étcsokoládé hab kísérőjegyei díszítik,  
lecsengése nagyon hosszú, ...a pillanatot  
meghosszabbítja.

### ANALITIKA

Alkohol: 15,25 %  
Titrálhatóság-tartalom: 5,3 g/l  
Invertcukor-tartalom: 2,5 g/l  
Extrakt: 34,4 g/l

### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

17-18 °C

### ÉTELPÁROSÍTÁS

Ajánljuk markáns húsokhoz (pl. vadakhoz,  
belsőkhöz, steakokhoz), de kiváló például keserű  
csokoládés édességgel is.

### TÁROLÁS

Hosszú palackérelésre alkalmas, borgyűjteményekben a helye! Fektetve, napfénytől védett helyen, lehetőleg állandó hőmérsékleten (optimálisan kb. 13-15°C-on) tároljuk.

### CSOMAGOLÁS

12-es kartonokban • 600palack/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](http://www.vylyan.hu)



*A DUENNIUM a múlt, a jelen és a jövő különleges találkozása.*