

## BOR-INFÓ

## PORTUGIESER 2009 (PO)

### TERMŐHELY

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

### TALAJ

Mésző 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-2009

Átlagos tél, korai virágzás, változatos nyár. Korai szüret, egyenletes meleg, száraz ősz. Gyümölcsösebb borok születtek szép savtartalommal.

### SZÜRET

2009. szeptember 2-11. 15 kilogrammos ládába, kézzel szedve.

**TERHELÉS:** 72 hl/Ha

### BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A Portugieser készítésénél két módszert alkalmaztunk.

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

Az almasav bontása tartályban, az érlelés ászokhordókban történt.

**PALACKOZVA** 2010. márciusától

### ANALITIKA

Alkohol: 12,6 %  
Titrálhatóság-tartalom: 4,67 g/l  
Invertcukor-tartalom: 0,8 g/l



- ☞ A Villányi borvidék legjellemzőbb fajtája
- ☞ Igazi beszélgetős, könnyed bor
- ☞ Kedves, bársonyos íz
- ☞ Ászokhordós érlelés
- ☞ Piros gyümölcsös (meggyes, ribizlis, csipkebogyós), csöppnyi fűszerességgel
- ☞ Elmaradhatatlan kísérője egytálételeknek és pastáknak
- ☞ Fogyasztását a vörösboroknál alacsonyabb hőmérsékleten ajánljuk

**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

### KÓSTOLÁSI JEGYZET

A Villányi borvidék legjellemzőbb fajtája. Piros gyümölcsös (meggyes, ribizlis, csipkebogyós) 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 és pasták elmaradhatatlan kísérője.

### TÁROLÁS

Hosszú palackérlelést 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](mailto:vylyan@vylyan.hu)

URL: [www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu)



### DÍJAK

Szent György-napi Borverseny – Aranyérem  
Orbán napi borverseny - Aranyérem

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