

BOR-INFÓ

PILLANGÓ 2006 (PI)

TERMŐHELY

Villányi borvidék, **Pillangó-dűlő**

A dűlő nagy része fennsík, mely nyugati fekvésű lankába fut le. Itt található legidősebb merlot ültetvényünk. Nevét a szárnyait kiterjesztő pillangó- formájáról kapta.

TALAJ

Mészkő alapkőzeten löszös-agyagos termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

1995-ben telepített.

Ültetési sűrűség: 3 m x 1 m

MŰVELÉSI FORMA: alacsony kordon

ÉVJÁRAT- 2006

Megkésett 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.

SZÜRET

Október 12-én. 15 kilogrammos ládába. Kézzel szedve.

TERHELÉS: 27 hl/Ha

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A 1995-ben telepített Pillangó dűlőről már régóta szüretelünk szép merlot szőlőt. 2006-ban döntöttünk úgy, hogy a tökéletesen érett, izgazdag, karakteres termést önállóan palackozzuk.

Az erjesztést a gyümölcsösség kiemelése érdekében alacsony hőmérsékleten kezdtük. A lassú, egyenletes erjedés 30 napig tartott. Almasav bontása és az érlelés barrique hordókban történt. A hordók: 225 l; zempléni és mecseki tölgyből; koruk: 80 % új, 20% másodéves.

A 18 hónapos érlelés során válogattuk ki a legszebb hordókat, s e tételeket palackoztuk önállóan PILLANGÓ néven.

PALACKOZVA 2008. júniusában

ANALITIKA

Alkohol: 15,0 %

Titrálhatósav-tartalom: 5,9 g/l

Invertcukor-tartalom: 2,8 g/l



- ☞ A villányi Pillangó dűlő legidősebb merlot ültetvényéről szüretelve
- ☞ A Pillangó a metamorfózis szimbóluma
- ☞ A Pillangó dűlő határozott, markáns arca felülírja a fajtát
- ☞ Nagytestű, mégis intenzív és eleven
- ☞ Sokrétegű illat- és ízvilág
- ☞ Gyümölcsösségét az aszalt meggy, a vörösáfonya, a szilva és a szeder határozza meg
- ☞ Ízvilágát a kakaóbab, a menta és a grillázs jegyei teszik teljessé
- ☞ Hosszú lecsengés
- ☞ Borgyűjteményekben a helye

FŐBORÁSZ: Ipacs Szabó István

KÓSTOLÁSI JEGYZET

E dűlőselekción Pillangó dűlőnk legidősebb merlot ültetvényéről származik, a termőhely legszebb értékeit jeleníti meg. A PILLANGÓ itt határozott, markáns arcát mutatja a Merlot-nál eddig megismert buja, nőnemű jelleggel szemben.

Intenzív, eleven karakterét az aszalt meggy, a vörösáfonya, a szilva és a szeder jegyei adják, a gyümölcsöket a kakaóbab, a menta és a grillázs jegyei teszik teljessé. Szép lecsengése a hordós érlelés fűszereivel búcsúzik.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

17-18 °C

ÉTELPÁROSÍTÁS

Ajánljuk markánsabb húshoz, vadakhoz, pikáns - például - erdei gyümölcsös körettel, de kiváló 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

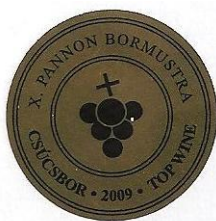
Fax: 06-72/579-702

E-mail: vylyan@vylyan.hu

URL: www.vylyan.hu

DÍJAK

Pannon Bormustra - Csúcsbor



A pillangó a természet csodája: a szépség, az átváltozás, a lélek szimbóluma.