

MERLOT VÁLOGATÁS 2015

Szőlőfajta: 100% Merlot

Termőhely: Csillagvölgy, Kopár-, és Várerdő dűlők termése.

Tőkék életkora: Átlag 22 év.

Töketerhelés: 1 kg/tőke

Művelési mód: Közép magas kordon

Évjárat: A csapadékos hosszú tél után későn érkezett a tavasz, az elhúzódó rügyfakadás a virágzásban is nagy különbséget hozott. A nyarat az extrém időjárás jellemezte: hol hőségriadó, hol hatalmas mennyiségű csapadék érkezett. A szüret korán köszöntött ránk, a korai fajták már augusztus közepére beértek. Az enyhe ősz miatt a szüret hosszúra nyúlt. Összességében egy jó évjárat, szép borokat várhatunk a 2015-ös évtől.

Szüret: 2015. október közepe - vége.

Feldolgozás + érlelés: A pincébe bogyózás után szőlő zárt kóracél tartályba került. Majd erjedés után a bor 18 hónapot töltött döntően magyar 225 l-es hordókban, melyek között megtalálható volt új (10%) és használt (90%). Palackozás után az érlelő pincében további éveket töltött palackban.

Palackozás: 2017. szeptemberében palackoztuk.
Készült: 4.600 palack

Kóstolási jegyzet: Egy komoly játékos a mezőnyben. Sűrű és komplex. Sötét, mély színt fest a pohárba. Illatában érződik az érett cseresznye és a meggy a kakaópor valamint a piros ribizli illatával megbolondítva. Kóstolva a gyümölcsöket a hordó fanyarsága kíséri végig. A szép sav és alkohol egyensúly határozott benyomást kelt, melyet a megfelelő hosszúságú utóíz zár le.

Analitika: Alkohol: 12,85 %
Sav: 5,7 g/liter
Cukor: 1,5 g/liter

Ételajánlat: Táncre hívja a desszerteket, főként a csokoládét és a meggyet, de képes flörtölni a sajtokkal is.

Apelláció: DHC – Villány, Premium

