

MERLOT VÁLOGATÁS 2017

Szőlőfajta:	100% Merlot
Termőhely:	Csillagvölgy, Kopár-, és Várerdő dűlők termése.
Tőkék életkora:	Átlag 24 év.
Töketerhelés:	1 kg/tőke
Művelési mód:	Közép magas kordon

Évjárat: A 2017-es év hideg és száraz téllal indult. A márciusi tavasz a szokásosnál melegebben vette kezdetét, melyet a hűvös nappalok tettek változatossá. A májusi meleg rengeteg csapadékkal és helyenként némi jéggel érkezett meg a borvidékre. A szép kiegyensúlyozott hosszú meleg (néha extrém meleg) nyár miatt a szüret is időben elkezdődött. Az szeptemberi hónap kissé csapadékosan telt, ami némileg megtorpanította a szüretet. Október elején a hőmérséklet is csökkenni kezdett, ami kitartott a szüret végéig. Összességében kiváló minőséget és kellő mennyiséget sikerült betakarítanunk 2017-es évből.

Szüret: 2017. 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 és 500 l-es hordókban, melyek között megtalálható volt új (10%) és használt (90%). Palackozás után az érlelő pincében további éveket töltött palackban.

Palackozás: 2020. áprilisában palackoztuk.
Készült: 5.000 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: 13,73 %
Sav: 5,5 g/liter
Cukor: 1,6 g/liter

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

Apelláció: DHC – Villány, Premium

