

VILLÁNYI PORTUGIESER 2022

Szőlőfajta:	100% Portugieser
Termőhely:	Több dűlő termése: Csillagvölgy-, Remete-, Várerdő - dűlő
Tőkék életkora:	Átlag 22 év.
Töketerhelés:	2 kg /tőke
Művelési mód:	Ernyő és közép magas kordon művelés.

Évjárat:

A 2022-es év enyhe téllal és kevés csapadékkal köszönt ránk, mely következtében a rügyszakadás április elejére esett. A tavasz változékony volt. Júniusban berobbant a meleg, aszályos, forró csapadékszegény nyár következett. Az évtized legaszályosabb időszakára komoly kihívás elé állította a szőlőket. A várt csapadék augusztus végére érkezett meg, így egy igen küzdelmes szüret várt ránk. Kísérletet tettünk a fajták szüreti időpontjai. A korai fajtáknál szép gyümölcsös jegyekkel és alacsonyabb alkohollal találkozhatunk, míg a késői fajtáknál koncentrált ízek és magasabb alkohol várható.

Szüret:

2022. szeptember közepe - vége.

Feldolgozás + érlelés:

A bogyózás után körfejtéses erjesztést alkalmaztunk (22-23 °C-on). Egy része spontán elindult, míg a másik részének fajlesztő segítségével volt szüksége (50-50%). 10-12 nap erjedés után almasavbontás majd következett a préselés. A tétel 100% a kórcél tartályban érlelődött

Palackozás:

Az év folyamán több tételben palackozzuk. Készül: 100.000 palack

Kóstolási jegyzet:

Pohárba kerülve tiszta, a megszokottnál sötétebb színnel találkozunk. Fajtajelleges illat, némi virággal, de főként a piros bogyós gyümölcsök, a ribizli, a málna kerülnek előtérbe. Ízében inkább a feketebogyós gyümölcsök fanyarsága és a csipkebogyó kontrasztja teszi játékossá. Karakteresebb, a megszokottnál mélyebb, koncentráltabb, az átlagnál picivel több tanninnal, de mégis jó arányokkal rendelkező Portugieser került a palackba.

Analitika:

Alkohol: 11,70 %;
Sav: 5,5 g/l;
Cukor: 1,4 g/l

Ételajánlat:

Felszabadult baráti beszélgetések kísérőjeként éppúgy kiváló, mint egy könnyed vacsora mellé.

Apelláció:

DHC – Villány, Classicus

