

MERLOT VÁLOGATÁS 2006

Szőlőfajta:	100% Merlot
Termőhely:	Csillagvölgy, Szarkás-, és Várerdő dűlők termése.
Tőkék életkora:	Átlag 15 év.
Töketerhelés:	1 kg/tőke
Művelési mód:	Közép magas kordon
Évjárat:	A 2006-os évjárat nehézkesen induló tavasza után egy közepes nyár, majd hosszan tartó meleg ősz kedvezett a szőlőnek, melynek következtében szép savak és intenzív aromák is megmaradtak. Mindez kiemelkedő minőséggel párosult.
Szüret:	2006. októberében
Feldolgozás + érlelés:	Erjedés után a bor 225 és 500 literes magyar barrique hordóba került 14 hónapra. A forgalomba kerülés előtt további egy évet töltött az érlelő pincékben.
Palackozás:	2008. júliusában palackoztuk. Készült: 5000 palack
Kóstolási jegyzet:	Egy komoly játékos a mezőnyben. Sűrű és komplex. Sötét, mély színt fest a pohárban. Az intenzív illatot az erdei gyümölcsök vezetik, és nem is hagyják magára a bort. Lekerekedett tanninok és gyönyörű hordóhasználat nem hazudik. A szép sav és alkohol egyensúly határozott benyomást kelt, melyet a megfelelő hosszúságú utóíz zár le.
Analitika:	Alkohol: 13,01 % Sav: 5,3 g/liter Cukor: 2,9 g/liter
Ételajánlat:	Táncra hívja a desszerteket, főként a csokoládét és a cseresznyét, de Képes flörtölni a sajtokkal is.
Apelláció:	DHC – Villány, Premium
Eredmények:	Villányi Borverseny 2007 – Arany A legjobb Merlot is lett!

