

## MERLOT VÁLOGATÁS 2007

<b>Szőlőfajta:</b>	100% Merlot
<b>Termőhely:</b>	Csillagvölgy, Szarkás-, és Várerdő dűlők termése.
<b>Tőkék életkora:</b>	Átlag 15 év.
<b>Töketerhelés:</b>	1 kg/tőke
<b>Művelési mód:</b>	Közép magas kordon
<b>Évjárat:</b>	Az eddigi legmelegebb tél, korai rügyfakadással, és május végi virágzással. Júliusi forróság rekord meleggel, majd jótékony augusztusi esők után száraz, meleg ősz.
<b>Szüret:</b>	2007. októberében
<b>Feldolgozás + érlelés:</b>	Zúzás, bogyózás után hideg macerációt alkalmaztunk (4 nap 10 °C-on), melynek célja a gyümölcsös aromák kinyerése. Az erjedés ezután indult meg és 14 napig tartott 25-30 °C-on. Az almasav bontás tartályban ment végbe. Erjedés után a bor 225 és 500 literes magyar barrique hordóba került 22 hónapra, melynek 20-30%-a új, a többi másodtöltésű volt. A forgalomba kerülés előtt további egy évet töltött az érlelő pincékben.
<b>Palackozás:</b>	2010 végén palackoztuk. Készült: 5000 palack
<b>Kóstolási jegyzet:</b>	Egy komoly játékos a mezőnyben. Sűrű és komplex. Sötét, mély színt fest a pohárba. Az intenzív illatot az erdei gyümölcsök vezetik, és nem is hagyják magára a bort. A csokoládé és a meggy jegyei teszik örök élménnyé. A lekerekedett tanninok és a gyönyörű hordóhasználat nem hazudik. A szép sav és alkohol egyensúly határozott benyomást kelt, melyet a megfelelő hosszúságú utóíz zár le.
<b>Analitika:</b>	Alkohol: 13,15 % Sav: 5,1 g/liter Cukor: 0 g/liter
<b>Ételajánlat:</b>	Táncra hívja a desszerteket, főként a csokoládét és a meggyet, de képes flörtölni a sajtokkal is.
<b>Apelláció:</b>	DHC – Villány, Premium

