

## MERLOT VÁLOGATÁS 2012

**Szőlőfajta:** 100% Merlot

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

**Tőkék életkora:** Átlag 20 év.

**Töketerhelés:** 1 kg/tőke

**Művelési mód:** Közép magas kordon

**Évjárat:**

A 2012-es év hosszú fagyos téllal indult, melyet az áprilisi meleg váltott fel. A forró kánikulát idéző nyarat némi jég zavarta meg, mely Villány egyes területein kisebb károkat okozott. A szüret a nagy meleg és a csapadékhiány miatt korán kezdődött. A gyors érés miatt a termés majdnem egyszerre érett be. A hosszú, meleg ősz kitartott a szüret végéig.

**Szüret:**

2012. október közepe - vége.

**Feldolgozás + érlelés:**

A pincébe bogyózás után szőlő zárt kóracél tartályba került. Majd erjedés után a bor 30 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:**

2015. 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: 13,60 %  
Sav: 5,8 g/liter  
Cukor: 1,1 g/liter

**Ételajánlat:**

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

**Apelláció:**

DHC – Villány, Premium

