

VILLÁNYI PORTUGIESER 2010

Szőlőfajta:	100% Portugieser
Termőhely:	Több dűlő termése: Csillag völgy, Remete, Várerdő dűlők
Tőkék életkora:	Átlag 15 év.
Töketerhelés:	2 kg /tőke
Művelési mód:	Ernyő és közép magas kordon művelés.
Évjárat:	Az év csapadékszegényen indult. A korai tavasz, az éves átlagot meghaladó mennyiségű csapadékkal érkezett. A változatos nyár, esővel tarkítva nyomta rá a bélyegét az évre. Az ősz naposan telt, de a hőösszeg sajnos elmaradt az átlagtól.
Szüret:	2010. szeptember 13. és 30. között szüretelve. A szüret két részben zajlott. A vásárolt tétel 50% egyszerűbb, hideg maceráció 3-4 napig élesztővel erjesztve maximum 25 C fokig, majd kóracél tartályban érlelve, palackozásig.
Feldolgozás + érlelés:	A saját rész, igen magas minőségű alapanyag a legjobb dűlők termése. Tradicionális eljárás, héjon áztatva élesztő nélkül (max 32C fokig engedve), majd nagy fahordóban és használt tölgyfahordóban történő érlelés minimum 2 hónapig. Az almasav bontás az erjedés után rögtön lezajlott. Palackozás előtt házasítva.
Palackozás:	Folyamatos palackozás. Első tétel 2011 februárjában letöltve. 80.000 palack
Kóstolási jegyzet:	Tiszta, intenzív bíbor szín. Illata nagyon megnyerő, érezni a fajtát. Pohárba kerülve a meggy és az üde gyümölcsök illata tölti be a teret, melyet az ibolya fűszerez. Kerek savak, finom tanninok, és sok-sok piros gyümölcs teszi hihetetlenül gazdaggá. Bársonyos, kedves bor, könnyű vele barátkozni. Friss, könnyed és fiatalos, melyet krémes érzés zár le. Jól esik inni, mondhatni korty, kortyot kíván.
Analitika:	Alkohol: 12,37 %; Sav: 5,1 g/l; Cukor: 0 g/l
Ételajánlat:	Felszabadult baráti beszélgetések kísérőjeként éppúgy kiváló, mint egy könnyed vacsora mellé
Apelláció:	DHC – Villány, Classicus

