



VYLYAN SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCÉSZET

BOR-INFÓ

MONTENUOVO CUVÉE 2020

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Gombás és Mandolás dűlő

TALAJ

Mésző alapközeten löszös-agyagos
termőtalaj

ÉVJÁRAT – 2020

A 2020-as évjáratot korai tavasz jellemezte, amit átlagosan meleg, csapadékban szegény nyár követett. Nem jelentett jelentős növényvédelmi kihívást az évjárat. A szüreti hónapokat kevés csapadék, hosszan tartó napos időszakok, hűvös éjszakák jellemezték. Ennek köszönhetően a 2020-as évjáratban savakban gazdag szőlőket szüretelhattünk.

SZÜRET: 2020.10.10-25

TERHELÉS: 50 hl/ha

FAJTÁK: Cabernet franc 38%, Merlot 30%,
Cabernet sauvignon 22%, Syrah 10%

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

A fajtákat és a dűlők természetét különállóan kezeltük, vinifikáltuk. Az erjesztés kezdetben nyílt, majd zárt körfejtéssel történt. 14-24 napig héjon tartottuk. Az almasav bontása természetes kultúrával, nagyrészt barrique hordókban történt. Hordós érlelés 12 hónapig tartott, 80%-uk 225 literes magyar tölgyfa-hordókban, 20% ászok hordókban. A tételek házasítása után a cuvée-t még tartályban érleltük.

PALACKOZVA: 2022.09.23

BORÁSZ: Tóth Sándor

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Illatában mély, gazdag, megjelennek az érett gyümölcsök és diszkrét hordófűszerek jellemzik. Az élénk, rubinvörös színhez lendületes korty és savszerkezet párosul. A kortyban harmónikus, amelyet érett tanninszerkezet támogat.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

15-16 °C-on ajánljuk.

ÉTELPÁROSÍTÁS

Az ételpárosítások terén igazi Jolly Joker, hiszen a bor maga is összetett ízvilágú és sokrétű. Elsődlegesen sültetekhez ajánljuk, de jól passzol tartalmazasabb, fűszeres zöldséragukhoz is.

TÁROLÁS

Érdemes pár évig érlelni. Fektetve, napfénytől védett helyen, lehetőleg állandó hőmérsékleten (optimálisan kb.13°C-on) tároljuk.

ANALITIKA

Alkohol: 14,40%

Titrálhatósav-tartalom: 5,8 g/l

Invertcukor-tartalom: 3,0 g/l



ELÉRHETŐSÉG

7800 KISHARSÁNY, FEKETE-HEGY 092. HRSZ. • TEL.: +36 72 579 701 • FAX: +36 72 579 716 • E-MAIL: VYLYAN@VYLYAN.HU • WWW.VYLYAN.HU

