



VYLYAN SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCÉSZET

BOR-INFÓ

MACSKA 2022

TERMŐHELY

Villányi borvidék
Pillangó dűlő (déli és dél-nyugati fekvésű),
Városhegy dűlő (keleti fekvés)

TALAJ

Mésző alapkőzetten löszös-agyagos
termőtalaj

SZŐLŐÜLTETVÉNY

Ültetési sűrűség: 3 m X 1 m és 1,8 m X 1 m
MŰVELÉSI FORMA: alacsony kordon

ÉVJÁRAT – 2022

A 2022-es évben a virágzás a megszokottnál később indult el. A magas hőmérséklet hatására a hajtásnövekedésben a szőlő behozta a lemaradását. A nyári időszakban a kevés csapadék és a sok napsütés hatására a bogyók mérete kisebb volt a megszokottnál, azonban az érés folyamata sokkal gyorsabban zajlott le. Növényvédelmi szempontból nagyon kedvező volt az évjárat. Az aszálykár tünetei az idősebb ültetvényeinkben és a jobb fekvésű dűlőinkben kevésbé jelentkeztek, de természetesen itt közrejátszanak a fajták, illetve a klónok tulajdonságai is. Fokozott jelentőséggel bírt a helyes szüreti időpont megválasztása, melynek eredményeképpen alkoholban nem túlzó, friss és gyümölcsös borok születtek az évjáratból.

SZÜRET: 2022.08.24-29.

TERHELÉS: 74 hl/ha

FAJTÁK: Portugieser

BORKÉSZÍTÉS-ÉRLELÉS

Alkalmazkodva a fajta adottságaihoz, az élénk gyümölcsösség érdekében a leszüretelt szőlő héjon tartása rövid ideig, 10-11 napig tartott, 25-26°C körül hőmérsékleten. Az almasav bontása tartályban, majd az érlelés is tartályban történt.

PALACKOZVA: 2023.01.05.

BORÁSZ: Tóth Sándor

KÓSTOLÁSI JEGYZET

Színe megkapóan élénk, áttetszően megggyvörös. Illatában intenzív piros bogyós gyümölcsök jelennek meg, amit a korty is visszaigazol. Lendületes, szomjoltó, könnyed. Tanninjai nem megterhelőek, inkább selymes savai a meghatározóak.

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Fogyasztását a vörösboroknál alacsonyabb hőmérsékleten, 12-13 °C-on ajánljuk

ÉTELPÁROSÍTÁS

Pizzához, pasztákhoz, paradicsomos ételekhez, vagy akár könnyed salátákhoz is ajánljuk.

TÁROLÁS

Hosszú palackérelést nem igényel, fiatalon is szép arcát mutatja.

ANALITIKA

Alkohol: 12,5 %

Titrálhatósav-tartalom: 5,1 g/l

Invertcukor-tartalom: 2,0 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

