

MERLOT
Villányi védett eredetű classicus vörösbor
DHC-Villány
2013

NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)

<http://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2016/10/merlot2013.jpg>



Alapadatok

Évjárat:	2013
Évjárat értékelés:	Az év nagyon kedvezően indult: télen elegendő csapadék hullott, és ezáltal kellő tartalékok keletkeztek a talajban. A tavasz egy esősebb májusi hónappal zárult, utána pedig egy kifejezetten szép, napos, meleg és igen száraz nyár következett. Az ültetvények nagyon szépen fejlődtek, üdék és vitálisak voltak. A szüreti időszak időjárása is kedvezően alakult, és mindent kellő érettséggel tudunk leszüretelni. Ígéretes évjárat, szép gyümölcsösséggel.
Szőlőfajta:	100% Merlot
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Ördögárok, Konkoly
Tőkék életkora (év):	18-28
Tőke/hektár:	7200
Töketerhelés:	40 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október eleje
Borkészítés:	Alkoholos erjesztés acéltartályban. 8-10 hónap nagy fahordós érlelés.
Alkoholtartalom:	13,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	29,8 g/l
Savtartalom:	5,5 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,4 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2016. október
Borleírás:	Kakaós, étcsokoládés aromákba burkolt érett gyümölcsök, ahol az érett szilva mellett málna, piros ribiszke, oregánó és fekete borsos tónusok jelennek meg. Ízében telt, a hordófűszer szép egyensúlyban piros bogyós gyümölcsökkel. Elegáns, nem túlzó, ugyanakkor sokrétű, zamatgazdag fiatalos bor.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelenleg is jól fogyasztható, de csúcsát kb. 2017-2018 körül éri el.



Basic data:

Vintage:	2013
Vintage evaluation:	The year started very favorably: during winter sufficient quantity of rainfall came and by this adequate reserves arose in the soil. Spring ended with a rainy May and then a really nice, sunny, hot and very dry summer followed. The plantations developed very nicely, were fresh and vital. The weather of the harvest period was also favorable and we managed to harvest everything with adequate ripeness. Promising vintage with nice fruitiness.
Variety:	100% Merlot
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Ördögárok, Konkoly
Age of the vines (years):	18-28
Vines/hectare:	7200
Yield:	40 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	Early October
Vinification:	Alcohol fermentation happened in steel tanks. Ageing was done in big oak barrels for 8-10 months.
Alcohol content:	13,5 % V/V
Sugar free extract:	29,8 g/l
Acidity:	5,5 g/l
Residual sugar:	1,4 g/l
Available since:	October 2016
Characteristics:	Ripe fruits with cocoa and black chocolate aromas. Beside of the ripe plum raspberry, redcurrant, oregano and black pepper tones appear. Full in its taste, the barrel spice is in nice balance with the red berries. Elegant, not fulsome but multiple young wine rich in gusts.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2017-2018.