

MERLOT

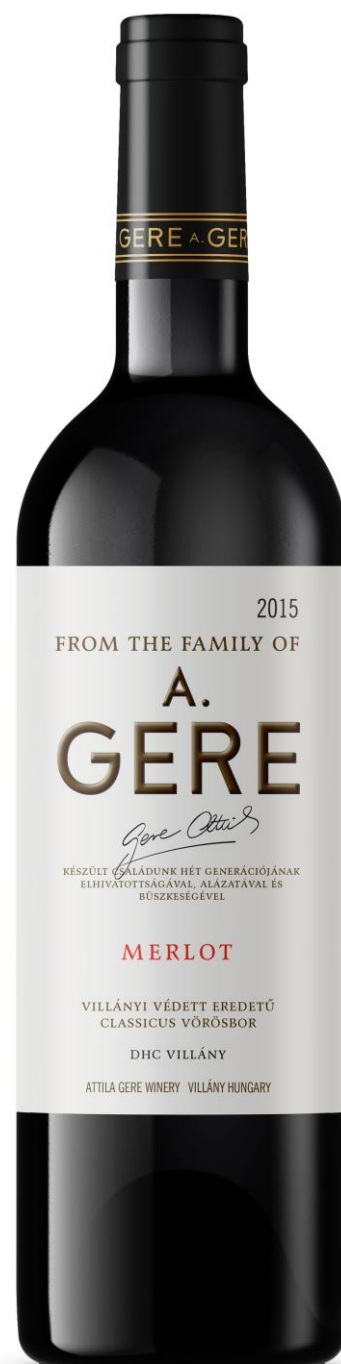
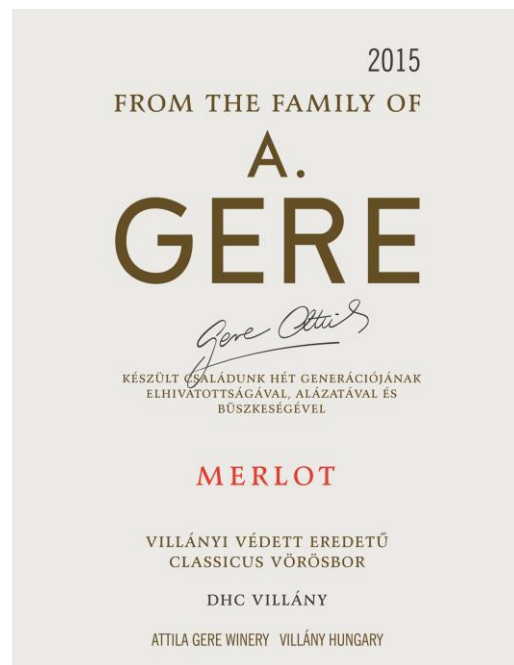
Villányi védett eredetű classicus vörösbor
DHC-Villány
2015

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

<https://pincszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/05/merlot.jpg>

Alapadatok

Évjárat:	2015
Évjárat értékelés:	A metszési munkák már január közepére befejeződtek, az enyhe tél pedig elősegítette a korai rügyfakadást. Bár februárban kissé lehűlt az idő, márciustól júliusig fokozatosan és folyamatosan emelkedett a nappali hőmérséklet, ami mellett a havi csapadékatlag kiegyensúlyozott maradt. A gyümölcsök szépen fejlődtek, és augusztus 11-én, az átlagnál korábban megkezdődött a szüret. Minden leszedett alapanyag ép, és egészséges volt, a hordóba kerülő tételek minőségét pedig még az októberi esőzés sem befolyásolta. Az elmúlt évek egyik legszebb és legkiegyensúlyozottabb évjáratát tudhatjuk magunk mögött, mely mind mennyiségben és minőségben is kiemelkedőt eredményezett.
Szőlőfajta:	100% Merlot
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Ördögárok, Konkoly
Tőkék életkora (év):	20-30
Tőke/hektár:	7200
Tőkesterhelés:	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 % V/V
Cukormentes extrakt:	29,3 g/l
Savtartalom:	4,9 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,3 g/l
Forgalomba kerülés:	2018. május
Borleírás:	Fekete kávé, kakaós aromák kíséretében érett szilva és fekete cseresznye a pohárban. Illatában élénk, szépen harmonizálnak a hordófüszerek és a gyümölcsök, és ez az egyensúly kóstolva is jellemzi. Ízében kerek, megint csak szilva aromája jelentkezik először kiegészülve az érlelési aromákkal, melyet finom tanninok kísérnek végig.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	Jelenleg is jól fogyasztható, de csúcsát kb. 2019-2020 körül éri el.



Basic data:

Vintage:	2015
Vintage evaluation:	The pruning ended by mid January, and the mild winter helped the early gemmation. Though the weather cooled down a bit in February, the daily temperature gradually and continuously increased from March to July. The monthly rainfall average remained balanced. The fruits developed nicely, and the harvest started on 11 th August – earlier than the average. All harvested fruit were unharmed and healthy. The quality was not influenced by the rainfalls in October. We had one of the most beautiful and balanced vintage of the past years , which brought prominent both in quality and quantity.
Variety:	100% Merlot
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Ördögárok, Konkoly
Age of the vines (years):	20-30
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 % V/V
Sugar free extract:	29,3 g/l
Acidity:	4,9 g/l
Residual sugar:	1,3 g/l
Available since:	May 2018
Characteristics:	In the glass: black coffee, cocoa aromas, ripe plum and black cherry. The nose is vigorous, the barrel spices and the fruits are in nice harmony. This balance also appears when tasting. Round taste, first the aroma of plum appears which is supplemented by the ageing aromas accompanied by fine tannins.
Appellation:	DHC-Classicus
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2019-2020.