

SOLUS MERLOT

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

DHC-Villány

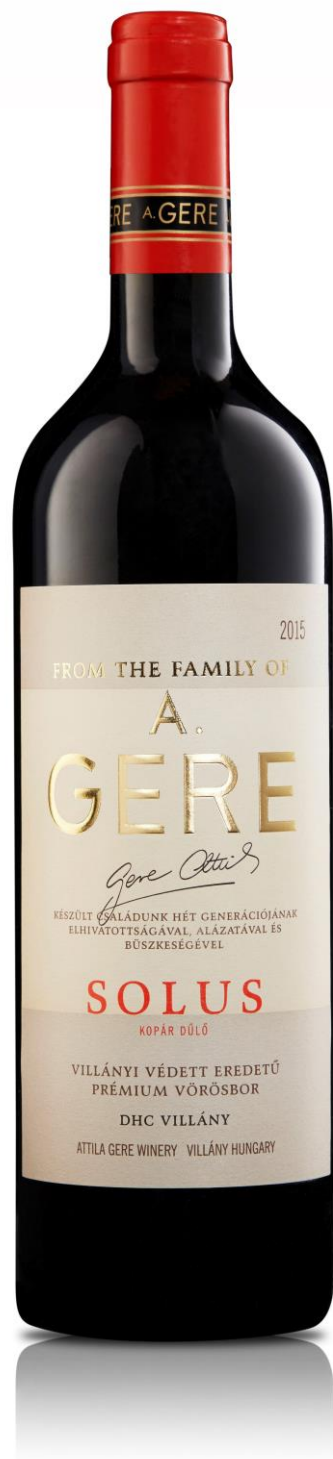
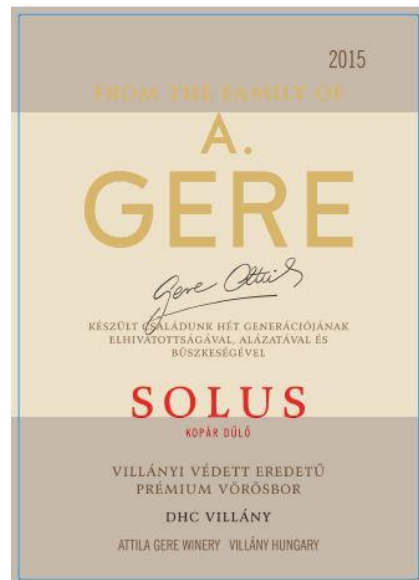
2015

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

https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/08/solus_2015.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:	Kopár
Tőkék életkora (év):	13-19
Tőke/hektár:	7.200
Töketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés nagy fakádban, az almasavbontás pedig fahordóban történt. A bor új barrique hordóban (100% magyar) érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	33,6 g/l
Savtartalom:	5 g/l
Maradék cukor-tartalom:	1,9 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2018.augusztus
Borleírás:	Illatában először a Kopár dűlő ásványossága jelentkezik, majd rendkívül élénk gyümölcsíz kerül előtérbe. Egy igazi gyümölcsbomba, érett szilva és meggy, kávé, kakaó pici kakukkfű kíséretében. A hordós jegyek szépen belesimulnak a bor szerkezetébe, lágy savak és puha tanninok kísérik a kortyot. Gazdagság és hosszan tartó utóíz jellemzi.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2024-2025 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:	Kopár
Age of the vines (years):	13-19
Vines/hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	Early October
Vinification:	The fermentation happens in big wooden vats, and the malolactic fermentation is done in wooden barrel. The wine was aged in new barrique barrels (100% Hungarian) for 16 months.
Alcohol content:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	33,6 g/l
Acidity:	5 g/l
Residual sugar:	1,9 g/l
Available since:	August 2018.
Characteristics:	In its nose first the minerality of Kopar vineyard appears, then very intense fruits appear. A real fruit bomb, ripe plum and sour cherry, coffee, cocoa with a hint of thyme. The barrel marks nicely blend into the structure of the wine. Mild acids and soft tannins accompany the sip. Characterized by richness and long lasting aftertaste.
Appellation:	DHC-Premium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reach its peak expectedly cca. 2024-2025.