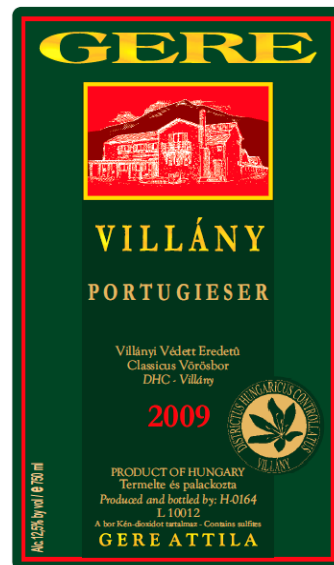


PORTUGIESER

Villányi Védett Eredetű Classicus Vörösbor
DHC-Villány

Alapadatok:

Évjárat:	2009
Évjárat értékelés:	Szép évjárat, melyben azért voltak kihívások is. Tavasszal és kora nyáron elég sok csapadék esett, néha felhőszakadással és jégesővel tarkítva. A nyár napos, meleg volt. Ezt koronázta meg egy gyönyörű, őszi napsütéses szüreti időszak. Kiegyensúlyozott, szép évjárat született.
Szőlőfajta:	100% Portugieser
Termőhely:	Villány, Nagyharsány
Dűlő:	Csillagvölgy, Fekete-hegy, Konkoly, Ördögárok
Tőkék életkora (év):	10-40
Tőke/hektár:	5.400
Tőketerhelés:	80 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Szeptember eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, alacsony hőmérsékleten, majd 4 hónapot töltött nagy ászokhordóban (50 hl).
Alkoholtartalom:	12,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	28,8 g/l
Savtartalom:	4,9 g/l
Maradécukor-tartalom:	1,2 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2010. március
Borleírás:	Hagyományos szőlőfajtája a borvidéknek. A bor megjelenésében fiatalos. Illatban tipikus Portugieser, melyben a szőlő elsődleges gyümölcsös jegyei dominálnak: málna egy kicsi csokiba mártva. Szájban kellemes, kerek, jól iható, és mindez egy lágy savérettel párosul. Bársonyos, könnyed vörösbor, puha tanninokkal.
Apelláció:	DHC-Villány, Classicus
Érettségi állapot:	A bor igazi értékeit frissen fogyasztva mutatja meg, de elbír egy pár évet palackban.



Basic data:

Vintage:	2009
Vintage evaluation:	Nice vintage, which had some challenges as well. In spring and early summer there was fairly much rainfall, sometimes even with rainstorm and hail. The summer was sunny and warm. That was even crowned with a beautiful autumn weather with a lot of sunshine during harvest time. A very balanced nice vintage was born.
Variety:	100% Portugieser
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy, Fekete-hegy, Konkoly, Ördögárok
Soil:	Loess which is very rich in calc on limestone basis.
Age of the vines (years):	10-40
Vines/Hectare:	5.400
Yield:	80 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 160 cm twin vines
Harvest:	Beginning of September
Vinification:	Alcoholic fermentation in steel tanks. A short barrel ageing, in big (50 hl) barrels for 4 months.
Alcohol content:	12,5 % V/V
Sugar free extract:	28,8 g/l
Acidity:	4,9 g/l
Residual sugar:	1,2 g/l
Available since:	March 2010.
Characteristics:	Traditional variety of the wine region. In its appearance it is youthful. Its smell is typically Portugieser in which the primary fruit aromas of the grape are dominating: raspberry dipped into chocolate. In the mouth it is pleasant, round, well drinkable coupled with a soft acidity structure. Velvety, light red wine with silky tannins.
Appellation qualification:	DHC-Villány, Classicus
Ripeness level:	His strength is the fruitiness therefore we suggest drinking it fresh.