

SOLUS MERLOT

Villányi Védett Eredetű Prémium Vörösbor

DHC-Villány

2007

Alapadatok:

Évjárat:	2007
Évjárat értékelés:	Kiemelkedő évjárat. A nyár nagyon meleg volt, szinte csapadék nélkül, így különösen fontos volt az optimális szüreti időpont megválasztása. Pincészetünk erre nagyon ügyelt, így sikerült megőriznünk a kellő savtartalmat, optimális alkoholtartalom mellett. A szüret az átlagosnál kb. 2 héttel korábban történt a meleg évjárat miatt
Szőlőfajta:	100% Merlot
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Kopár
Tőkék életkora (év):	5-11
Tőke/hektár:	7.200
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október eleje
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés nagy fakádban, a biológiai almasav-bontás pedig fahordóban történt. A bor új barrique hordóban (100% magyar) érlelődött 16 hónapig
Alkoholtartalom:	15,0 % V/V
Cukormentes extrakt:	32,4 g/l
Savtartalom:	5,9 g/l
Maradék cukor-tartalom:	2,2 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2009. augusztus
Borleírás:	Ígéretes sötét rubin szín, fekete maggal a közepén. Illatban az élénk gyümölcsös jegyek mellett csokoládés, kávésszerű jegyek vannak előtérben. Mögötte azonban több minden rejtőzik: pici ánizs, medvecukor, édeskömény és enyhe sósság. Mindezek ízben is megjelennek szép érett tanninok kíséretében. Az ízek nagyon elevenek, élők. Elegáns, testes, nagy bor, komoly érlelési potenciállal. A fahordós érlelésből származó toast és pörkölési aromák finoman, diszkrétan járulnak hozzá a bor komplexitásához, nem elnyomva a hosszú utóíz adó gyümölcsöket. Hosszan tartó utóíz jellemzi.
Érettségi állapot:	Csúcsát várhatóan kb. 2016-17 körül éri el.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium



Basic data:

Vintage:	2007
Vintage evaluation:	An outstanding vintage. The summer was very hot, almost without rainfall. Therefore the choice of the optimal harvest time was extremely important. Our winery took care on that, so we could preserve a due acidity level beside an optimal alcohol level. Harvest was started 2 weeks earlier than usual because of the hot vintage.
Variety:	100% Merlot
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Kopár
Altitude:	130-150 m above sea level
Soil:	Loess very rich in chalk on limestone basis. Going up from the bottom of the hill the soil is getting thinner. On higher grounds the rock-bed is well visible. The rocks collect the sunshine during the day and reflect it back at night. All grape varieties in the Kopár vineyard ripen earlier.
Age of the vines (years):	5-13
Vines/Hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle high cordon; 230 x 120 cm twin vines
Harvest:	Beginning of October
Fermentation:	In wooden vats with temperature control; fermentation 10 days + 1 week maceration; malolactic fermentation in barrique (225-300 l).
Ageing:	Aged in new Hungarian barrique (225-300 l) for 16 months.
Alcohol content:	15,0 % V/V
Sugar free extract:	32,4 g/l
Acidity:	5,9 g/l
Residual sugar:	2,2 g/l
Available since:	August 2009
Characteristics:	The wine has a young deep ruby colour with notes of purple on the rim. The very rich and full aroma on the nose offers big body, concentration and harmony. The notes of toasty flavours are accompanied by coffee, chocolate, fennel, anise and also tobacco. The wine has ripe tannins, a very round mouth feel and provides warm flavours. It has a long lasting taste and ages well. It is still young but well drinkable.
Appellation qualification:	DHC-Villány, Premium
Ripeness:	Reaches its peak in ca. 2016-2018.