

# Vida Borlap

## Merlot 2015

Szekszárd egyik kiemelkedő képviselője a Merlot. A bársonyosság mellett hallatlan zamatgazdagság jellemzi. Különleges pillanatok méltó kísérője.

**Termőhely:** Szekszárdi történelmi borvidék, Virághegy dűlő

**Talaj:** meszes lösztalaj, 4 m után vörösayag bemosódás

**Ültetvény:** 5 éves ültetvényről, sor- és tőtávolság 2,5x0,8 m

**Művelésmód:** alacsony kordon

**Terhelés:** 7000-8000 kg/ha, 50-60 hl/ha

**Szüret időpontja:** 2015. október 8-10.

**Feldolgozás, borkészítés:** A kézi szüretet követően 4 órán belül bogyózás, az erjesztő tartályban 14 nap alatt ment végbe az erjedés. Almasav bontás után 2 hónapig maradt acél tartályban, ezt követően 19 hónap fahordós ászkolás után palackoztuk.

**Palackozás időpontja:** 2017. augusztus 29.

**Analízis:** alkohol 13,0 v/v, titrálható sav 5,2 g/l, extrakt 28,3 g/l

**Ételpárosítás:** ez a Merlot a nagy vadhúsok fantasztikus kísérője, pláne akkor, ha erdei gyümölcsöket teszünk merlot mártáshoz! Ideális fogyasztási hőmérséklet 18-19 °C.

*Merlot is an outstanding representative of the Szekszárd wines. It has distinctive fruity notes and hints of spiciness. A perfect wine for very special occasions. We recommend it to be served at 18-19 °C.*



**Vida**

Vida borok. Az élet maga.

