



# Magnifico

Száraz vörösbor | 2007 | (0,75 l)

Dűlők: Ördögárok

Kiszereelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban -

## Kóstolási jegyzet

Az Ördögárok dűlőből válogatott, kizárólag Merlot fajtából készülő különleges minőségű bor, mellyel csak kiemelkedő évjáratokban találkozhatunk. Különlegességét a borász a névvel is hangsúlyozni kívánta, hiszen Il Magnifico Lorenzo Medici-ről nevezte el (a latin magnifico magyar megfelelője nagyszerű, csodálatos). A szőlőnek és a belőle készülő bornak olyan rendkívüli elvárásoknak kell megfelelnie, mint az egyedi íz világ és komplexitás. 24 hónapig új barrique hordóban érlelődik. Megjelenése és mély sötét színe magában foglalja az évjárat és a terroir minden szépségét. Túláradó íze és aromája a tejszokoládé, a rumos meggy, az aszalt szilva és a dohány felé hajlik. Ajánljuk csokoládés desszertekhez, szivarokhoz és különleges pillanatokhoz.

## A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: mérhető érték alatt

Alkoholtartalom: 15,89%

Titrálható sav-tartalom: 5,1 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 37,4 g/l

## Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Ördögárok

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz

Tőkék életkora: 9 éves

Tőkeketerhelés: 0,8 kg/tőke

Szüret időpontja: 2007. október

## Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 24 hónap

Palackozás ideje: 2011.03.03.