



Bock 40

Száraz vörösbor | 2017 | (0,75 l)

Dűlők: Több dűlőből

Kiszereelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,6 kg)

Termékvonal: Prémium házastás

Kóstolási jegyzet

Bock József jubileumi, 40. szüretének megünneplésére született meg idén a Bock 40. Cuvée, amelyet 24 hónapig új, kisméretű tölgyfahordóban érlettünk. Megjelenésében a bor tiszta, tükrös, a lassan egységesen lecsorgó lábak nagy beltartalmi értékre engednek következtetni. A színe közepesen mélyebb intenzitású rubint, gránátos széllal. Illatában érett gyümölcsösség, gránátalma, szilva, és erdei gyümölcsök fedezhetőek fel. Melegfűszeres, borsos karakterét kardamom és fahéj árnyalja. Kóstolva a bor száraz, közepesen nagyobb test mellett moderált alkohol érzet és lendületes savak jellemzik. A korty hosszú, intenzív lecsengése is árulkodik róla, hogy "nagy bor" van a poharunkban.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,4 g/l

Alkoholtartalom: 14,89%

Titrálható sav-tartalom: 5,2 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 34,3 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot

Tőketerhelés: 0,8 kg/tőke

Szüret időpontja: 2017. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 24 hónap

Palackozás ideje: 2019.04.09.