



Bock 70+

Száraz vörösbor | 2017 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Közepesen testes)

Dűlők: Fekete-hegy

Díj: 1 db

Kiszérelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,60 kg)

Termékvonal: Prémium házassítás

Kóstolási jegyzet

A névadó Bock József 70. születésnapjára készült, 2011-es alapborokból összeállított cuvée (50% kékfrankos, 30% cabernet franc, 20% merlot) Bock 70 néven került 2018-ban a palackba. Népszerűsége révén immár hagyományt teremtett: a különleges 2017-es évjárat Fekete-hegyi boraiból hasonló összetételű házassítás született, amely Bock 70+ néven lépett a születésnapjára készült cuvée örökébe. A bor 14 hónapot töltött első- és másodtöltésű barrique hordókban, és a Villánnal most barátkozók számára is tökéletesen befogadható, nagy bor. Az alkohol nem tolakodó, a kékfrankos savai pedig némi élelenséget is csempésznek az összehatásba. A 70+ amolyan belépő a nagy borok világába, de kiegyensúlyozottsága, elegáns, visszafogott dohányos-csokoládés jegyei révén már előkészíti az utat a borrajongók számára Villány legkiválóbb tételeihez.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,9 g/l

Alkoholtartalom: 14,16%

Titrálnakó sav-tartalom: 5,4 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 28,7 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Fekete-hegy

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Tőkék életkora: 17 éves

Tőketerhelés: 1 kg/tőke

Szüret időpontja: 2017. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 12 hónap

Palackozás ideje: 2019.02.01.