



Bock 70+

Száraz vörösbor | 2018 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Közepesen testes)

Dűlők: Fekete-hegy, Ördögárok

Díj: 1 db

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,60 kg)

Termékvonal: Prémium házastítás

Kóstolási jegyzet

Népszerűsége révén immár hagyományt teremtett a különleges Bock 70+ tételünk, amely új évjáráttal debütál. A 2018-as évjárat a Fekete-hegy és Ördögárok borainak házastításából született, Kékfrankos (Fekete-hegy) 50%, Merlot (fekete-hegy) 25%, Cabernet Franc (Ördögárok) 25%. A bor 12 hónapot töltött első- és másodtöltésű barrique hordókban, a Villánnyal most barátkozók számára is tökéletes választás lehet. A kékfrankos savai elevenséget csempésznek a cuvée-be, az alkohol visszafogottan köszön vissza kóstolás közben. A 70+ amolyan belépő a nagy borok világába, de kiegyensúlyozottsága, elegáns, dohányos-csokoládés jegyei révén már előkészíti az utat a borrajongók számára Villány legkiválóbb tételeihez.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,8 g/l

Alkoholtartalom: 14,73%

Titrálható sav-tartalom: 5,2 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 28,7 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Fekete-hegy, Ördögárok

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc, kékfrankos, merlot

Tőkék életkora: 17 éves

Tőketerhelés: 1 kg/tőke

Szüret időpontja: 2018. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 12 hónap

Palackozás ideje: 2021. 03. 01.