



Bock 70+

Wytrawne wino czerwone | 2020 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villány (O średniej treści)

Nazwa stoku: Góra-Fekete, Ördögárok

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: Wina cuvée premium

Notatki do degustacji

Dzięki swojej popularności, наша specjalna partia Bock 70+ stała się tradycją i debiutuje z nowym rocznikiem. Rocznik 2018 jest wynikiem mieszanki win z Czarnej Góry i Ördögars, z Blue Franc (Czarna Góra) 50%, Merlot (Czarna Góra) 25%, Cabernet Franc (Ördögars) 25%. Wino spędziło 14 miesięcy w beczkach pierwszego i drugiego napełnienia, co czyni je idealnym wyborem dla tych, którzy dopiero poznają Villa. Kwasowość bluegrassu ożywia to cuvée, a alkohol jest powściągliwy w degustacji. 70+ jest swego rodzaju wstępem do świata wielkich win, ale dzięki swojej równowadze i eleganckim, tytoniowo-czekoladowym nutom, toruje miłośnikom wina drogę do najlepszych partii Villány'ego.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,4 g/l

Zawartość alkoholu: 14,04%

Poziom kwasowości: 4,7 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 27,4 g/l

Dane o winoro li

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Góra-Fekete, Ördögárok

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc, kékfrankos, merlot

Wiek krzewów winorośli: 17 letnie

Obciążenie winorośli: 1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2020. szeptember-október

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 12 miesiąc

Czas butelkowania: 2023.02.24.