



Bock Amphora Rosé

Száraz rosé bor | 2024 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű classicus rozébor (Friss, illatos bor)

Dűlők: Több dűlőből

Kiszerelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,50 kg)

Kóstolási jegyzet

Kristálytisztaság, tükrös közepesen mély intenzitású lazac szín. Egyenletesen lecsorgó lábak, tisztán megfigyelhető korona, mely nagy beltartalmi értéket sejtet. Illatában, finom eprességgel nyit, melyet érett nektarin és narancshéj árnyalnak. Kóstolva a bor száraz, egyensúlyos üdítő, de nem kiugróan magas savérzet mellett az illatban ígért gyümölcsök mellett, árnyalatnyi grapefruit héjas, meggyagos kesernyesség teszi teljessé a korty végtelen hosszú lecsengését. Az amforás érlelésnek köszönhetően pont annyira komplex, az agyagon keresztül bejutó mikro-oxidáció hatására tartalmas ital született, ami kiemeli a tételt a megszokott "tutti-frutti" illat- és ízbomba rozék széles táborából, ellenben egy gasztronómiában igen széleskörűen felhasználható borrá teszi.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 4,3

Alkoholtartalom: 13,50%

Titrálható sav-tartalom: 4,7 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 22,6

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: syrah

Tőkék életkora: 22 éves

Tőkesterhelés: 1-1,5 kg/tőke

Szüret időpontja: 2024 szeptember

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Amphora

Érlelés hossza: 3 hónap