



Bock BV Cabernet Sauvignon Selection

Száraz vörösbor | 2018 | (0,75 l)

Dűlők: Jammertal

Díj: 4 db

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,6 kg)

Kóstolási jegyzet

Bock Valér Jammertal dűlőből származó Cabernet Sauvignon válogatása, mely limitált palackszámban készült. A tétel az erjedést követően 18 hónapot töltött új barrique hordóban. Megjelenésében tiszta, tükrös, ragyogó, gránát színű bor, bíbor reflexekkel. Illatában meggy, csipkebogyó, fekete ribizli, valamint vanília, csokoládé és kávé aromák koncentrálnak. Kóstolva nagytetű, érett, egyensúlyban lévő bort fedezhetünk fel, az illatban ígért aromákkal, eleganciával és kifinomult hordóhasználattal. Ez a Cabernet Sauvignon válogatás tökéletesen képes kifejezni a Jammertal dűlő egyediségét.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,3 g/l

Alkoholtartalom: 15,13%

Titrálható sav-tartalom: 5,5 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 37,7 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Jammertal

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: cabernet sauvignon

Tőketerhelés: 0,8 kg/tőke

Szüret időpontja: 2018. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 18 hónap

Palackozás ideje: 2021. 11. 03.