



Bock Cabernet Franc

Száraz vörösbor | 2016 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű classicus vörösbor (Közepesen testes)

Dűlők: Több dűlőből

Kiszérelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,45 kg)

Termékvonal: Birtok bor

Kóstolási jegyzet

Világfajta, mely a villányi borvidéken otthonra lelt. Míg a világ más területein a Sauvignon az első számú Cabernet, addig Villányban a Cabernet Franc egyre inkább előtérbe kerül. Erjesztést követően, 12 hónapig nagy tölgyfahordóban érlelődik. Sötét intenzitású, mélyvörös színű nagy testű bor. Illatában és ízében rendkívül összetett, melyben a gyümölcsösség harmonikus egységet alkot a hordóból származó aromákkal. <https://www.youtube.com/watch?v=ozMKirJ-Fws>

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,3 g/l

Alkoholtartalom: 14,43%

Titrálható sav-tartalom: 4,4 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 29,1 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc 100%

Tőkék életkora: 11-17 éves

Töketerhelés: 1-1,5 kg/tőke

Szüret időpontja: 2016. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Nagy tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 12 hónap

Palackozás ideje: 2019.05.03.