



Bock Cabernet Franc

Wytrawne wino czerwone | 2016 | (0,75 l)

Rodzaj: Villányi classicus red wine with protected designation of origin (O średniej treści)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: birtok bor

Notatki do degustacji

Ten szlachetny napój powstał z szeroko znanej na świecie odmiany winogron, która zadomowiła się również na stokach regionu Villány. Mimo ogromnej popularności na świecie szczepu Cabernet Sauvignon, winiarze z regionu Villány coraz częściej preferują jego drugi szczep, Cabernet Franc. Wino ze szczepu winogron Cabernet Franc, po fermentacji, przez 12 miesięcy dojrzewa w wielkich dębowych beczkach. Posiada on intensywnie ciemną, głęboko czerwoną barwę i wysoką oleistość. Jego zapach i smak charakteryzuje się niezwykłą złożonością, w której jego owocowy charakter wspaniale harmonizuje z aromatem beczek dębowych.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 14,43%

Poziom kwasowości: 4,4 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 29,1 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc 100%

Wiek krzewów winorośli: 11-17 letnie

Obciążenie winorośli: 1-1,5 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2016. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: wielka beczka dębowa

Czas dojrzewania: 12 miesięcy

Czas butelkowania: 2019.05.03.