



Bock Cabernet Franc Selection

Wytrawne wino czerwone | 2011 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villány (Wino o pełnym nasyceniu)

Nazwa stoku: Góra-Fekete

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: dűlőválogatás

Notatki do degustacji

Wino wytworzone z wyselekcjonowanych winogron odmiany Cabernet Franc zebranych z upraw kontrolowanych ilościowo rosnących na stokach Góry Fekete, które wytwarza się tylko w wyróżniających się jakościowo rocznikach. Po fermentacji przelewa się je do nowych beczek barrique, by dojrzewało w nich przez kolejne 24 miesiące, uzyskując w ten sposób jego oleistość i ciemno czerwoną barwę z odcieniem granatu. Zapach niesie ze sobą aromaty dojrzałej czereśni oraz jeżyny dopełnione aromatem suszonych owoców. Owocowy smak wina jest wzbogacony nutą czekolady i tytoniu.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: n.d.

Zawartość alkoholu: 15,24%

Poziom kwasowości: 4,9 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 31,5 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Góra-Fekete

Rodzaj gleby: wapno, less

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc 100%

Wiek krzewów winorośli: 13 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8-1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2011. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2014.02.12.