



Bock Cabernet Sauvignon

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

Nagrody: 1 szt

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: birtok bor

Notatki do degustacji

Ten szlachetny napój powstał z szeroko znanej na świecie odmiany winogron, która również na stokach regionu Villányi pokazuje swoje najpiękniejsze oblicze. Po fermentacji, przez 12 miesięcy dojrzewa w wielkich dębowych beczkach. Posiada intensywnie ciemną, głęboko czerwoną barwę i wysoką oleistość. Niesie w swym smaku nutę leśnych owoców. Wino to ma wieloletni potencjał starzenia się.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,7 g/l

Zawartość alkoholu: 14,17%

Poziom kwasowości: 4,7 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 31,3 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villányi Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet sauvignon 100%

Wiek krzewów winorośli: 4-36 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: 2019.01.13.