



Bock Cabernet Sauvignon Jammertál Selection

Száraz vörösbor | 2015 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Testes bor)
Dűlők: Jammertál
Kiszerezés: 0,75 l
Csomagolás: Papírdobozban (1,6 kg)
Termékvonal: Dűlőválogatás

Kóstolási jegyzet

Jammertál dűlőből származó, erős hozamkorlátozás mellett termett Cabernet Sauvignon, mely csak kimagasló évjáratokban készül. Erjedést követően 24 hónapig új barrique hordóban érlelődött. Sötét intenzitású, gránátba hajló sötétvörös szín jellemzi. Illatában erdei gyümölcsök, túlérett gyümölcsös aromák, dohány és tejszokoládé jelenik meg. Ízében a gyümölcsök mellett a szokoládé a meghatározó.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz
Cukortartalom: 1,1 g/l
Alkoholtartalom: 13,18%
Titrálható sav-tartalom: 6,9 g/l
Cukormentes extrakttartalom: 30,3 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék
Dűlők: Jammertál
Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag
Szőlőfajták és arányuk: cabernet sauvignon 100%
Tőkék életkora: 11-34 éves
Tőketerhelés: 0,8-1 kg/tőke
Szüret időpontja: 2015. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály
Erjesztés módja: Irányított
Érlelés: Kis tölgyfa hordó
Érlelés hossza: 24 hónap
Palackozás ideje: 2018.05.02.