



Bock Capella

Száraz vörösbor | 2006 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Testes bor)

Dűlők: Jammertal, Ördögárok

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,60 kg)

Termékvonal: Dűlőválogatott prémium házastítás

Kóstolási jegyzet

A pincészet nagy válogatása, mely csak kiemelkedő évjáratokban készül. Az Ördögárok dűlőből származó Cabernet Franc (60%) és Merlot (10%), valamint a Jammertal dűlőről szelektált Cabernet Sauvignon (30%) házastítása, mely, 24 hónapig új tölgyfahordókban érlelődik. Nagy testű, koncentrált bor, mely rendkívüli aroma gazdagsággal és íz mélységgel rendelkezik. Mély intenzitás, feketébe hajló szín jellemzi, melyben a túlérett gyümölcsök mellett, dohány és tejszokoládé jelenik meg. Ízében az aszalt gyümölcsök mellett a csokoládé a meghatározó.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: n.d.

Alkoholtartalom: 15,39 %

Titrálható sav-tartalom: 5,6 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 36,1 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Jammertal, Ördögárok

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc 60%, cabernet sauvignon 30%, merlot 10%

Tőkék életkora: 4-27 éves

Tőketerhelés: 0,8 kg/tőke

Szüret időpontja: 2006. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 24 hónap

Palackozás ideje: 2009.07.22.