



Bock Capella

Wytrawne wino czerwone | 2006 | (0,75 l)

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

Nazwa stoku: Jammertal, Ördögárok

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: Wina selekcjonowane cuvée premium

Notatki do degustacji

Specjalność Piwnicy, którą wytwarza się tylko w wyróżniających się rocznikach. Kupaż powstały z moszczu wyselekcjonowanych winogron Cabernet Franc (60%) i Merlot (10%) ze stoków Ördögár oraz Cabernet Sauvignon (30%) ze stoków Jammertal, który leżakował przez 24 miesiące w nowych beczkach dębowych. To treściwe i skoncentrowane wino o wyjątkowo bogatym bukicie aromatów, posiada smak o wielkiej głębi. Charakteryzuje go ciemna barwa wpadająca w odcień czerni okraszona aromatem bardzo dojrzałych owoców, dopełnionym nutą mlecznej czekolady pomieszanej z zapachem tytoniu. Smak suszonych owoców jest zaokrąglony smakiem czekolady.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: n.d.

Zawartość alkoholu: 15,39 %

Poziom kwasowości: 5,6 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 36,1 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Jammertal, Ördögárok

Rodzaj gleby: wapno, less

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc 60%, cabernet sauvignon 30%, merlot 10%

Wiek krzewów winorośli: 4-27 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2006. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2009.07.22.