



Bock Capella Cuvée

Dry red wine | 2007 | (0.75 l)

Type: Villány premium red wine with protected designation of origin (Premium wine)

Vineyards: Jammertal, Ördögárok

Bottle sizes: 0.75 l

Tasting notes

A pincészet nagy válogatása, mely csak kiemelkedő évjáratokban készül. Fekete-hegyről szelektált Cabernet Franc (60%), a Jammertál dűlőről szelektált Cabernet Sauvignon (30%) és Merlot (10%) házasítása, 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.

Wine characteristics

Degree of dryness: Dry

Sugar content: n.d.

Alcohol content: 16.17%

Titrateable acidity: 5.0 g/l

Sugar-free extract content: 38.9 g/l

Viticultural data

Cultivation area: Villány Wine Region

Vineyards: Jammertal, Ördögárok

Characteristic soil: limestone, loess

Age of vines: 4-27 years

Burden of production: 0.8 kg/vine

Vintage time: october 2007

Winemaking data

Fermentation: vat

Method of fermentation: controlled

Maturation: barrique barrels

Maturation period: 24 months

Bottling time: 12.02.2009.