



Bock Cuvée

Száraz vörösbor | 2011 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Testes bor)

Dűlők: Több dűlőből

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,60 kg)

Termékvonal: Prémium házastás

Kóstolási jegyzet

A pince zászlós bora, mely egy bordeaux-i típusú házastás: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%) és Merlot (10%). 24 hónapig új, kisméretű tölgyfahordóban, majd a hordós érlelést követően legalább 3 évig palackban fejlődik. Mély, sötét intenzitású, bíborba hajló sötétvörös színárnyalat jellemzi. Bársonyos, nagy testű bor, illatában érett cseresznye, dohány érezhető, ízében a túlérett gyümölcsök mellett a csokoládé és a vanília jelenik meg.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,3 g/l

Alkoholtartalom: 14,89%

Titrálnakó sav-tartalom: 5,2 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 31,7 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

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

Tőkék életkora: 13-33 éves

Tőketerhelés: 0,8-1 kg/tőke

Szüret időpontja: 2011. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 24 hónap

Palackozás ideje: 2014.03.31.