



Bock Cuvée

Wytrawne wino czerwone | 2013 | (0,75 l)

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

Nazwa stoku: z wielu winnic

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: (HU) prémium házasítás

Notatki do degustacji

Bock Cuvée to flagowe wino Piwnicy, które jest kupażem w stylu bordeaux odmian: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%) i Merlot (10%). Swoich walorów nabiera przez 24 miesięczne dojrzewanie w nowych beczkach dębowych o małej pojemności, a następnie leżakowanie w butelkach przez conajmniej 3 lata. Posiada intensywnie ciemną barwę głębokiej czerwieni z odcieniem szkarłatu. Charakteryzuje się jedwabistą i silnie oleistą konsystencją. W jego zapachu jest wyczuwalna nuta wiśni i tytoniu, zaś w smaku odkryć można smak bardzo dojrzałych owoców dopełnionych aromatem czekolady i wanilii.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,7 g/l

Zawartość alkoholu: 14,72%

Poziom kwasowości: 5,4 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 31,5 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less

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

Wiek krzewów winorośli: 15-35 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8-1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2013. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2016.03.30.