Bock Cuvée

Wytrawne wino czerwone | 2017 | (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: Wina cuvée premium

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 1 lata. Posiada intensywnie ciemną barwę głębokiej czerwieni z odcieniem szkarłatu. Charakteryzuje się jedwabistą i silne 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: 1,3 g/l
Zawartość alkoholu: 14,87%
Poziom kwasowości: 5,2 g/l
Zawartość bezcukrowej suchej masy: 34,3 g/l

Dane o winoroślu

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: 16-36 letnie
Obciążenie winorośli: 0,8-1 kg/krzew winorośli
Czas zbiorów: 2017. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik
Sposób fermentacji: kontrolowane
Dojrzewanie: mała beczka dębowa
Czas dojrzewania: 24 miesiąc
Czas butelkowania: 2020.03.14.

Bock Pince • 7773 Villány, Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919 • bock@bock.hu • webshop.bock.hu