



Bock Cuvée

Wytrawne wino czerwone | 2018 | (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

Pakiet: 12 db-os dśszdobozban (1,60 kg)

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 18 lat. 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: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 14,88%

Poziom kwasowości: 5,0 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 33,6 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: 16-36 letnie

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

Czas zbiorów: 2018. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2021.08.09.