



Bock Ermitage

Száraz vörösbor | 2012 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű classicus vörösbor (Közepesen testes)

Dűlők: Több dűlőből

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,45 kg)

Termékvonal: Birtok bor

Kóstolási jegyzet

A pincészet legnépszerűbb bora. A villányi borvidék legszebb dűlőiből származó szőlőfajtákból készült, Cabernet gerincre épülő, Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Kékfrankos, Syrah házasítása. Nagy tölgyfahordókban (70%) és használt barrique hordókban (30%) 12 hónapig érlelődik. Közepesen sötét intenzitású, gránátvörösbe hajló szín jellemzi, melyhez enyhén fűszeres, piros húsú gyümölcsök illata párosul. Ízében meggyes fanyarság érezhető, enyhe csokoládés lecsengéssel.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: n.d.

Alkoholtartalom: 13,12%

Titrálható sav-tartalom: 5,3 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 28,5 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, merlot, pinot noir, portugieser, syrah

Tőkék életkora: 32 éves

Tőketerhelés: 1-1,5 kg/tőke

Szüret időpontja: 2012. szeptember-október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó, Nagy tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 12 hónap

Palackozás ideje: 2014.12.11.