



Bock Ermitage

Száraz vörösbor | 2014 | (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, Syrah házasítása. Nagy tölgyfahordókban (70%) és használt barrique hordókban (30%) 12 hónapig érlelődik. Közepesen sötét intenzitású, gránátvörösbe hajló szín jellemzi, melyhez enyhén fűszeres, piros húsu gyümölcsök illata párosul. Ízében meggyes fanyarság érezhető, enyhe csokoládés lecsengéssel.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,3 g/l

Alkoholtartalom: 13,07%

Titrálható sav-tartalom: 5,0 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 29,2 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

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

Tőkék életkora: 4-34 éves

Tőketerhelés: 1-1,5 kg/tőke

Szüret időpontja: 2014. szeptember-október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó, Nagy tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 12 hónap

Palackozás ideje: 2018.12.03.