



# Bock Ermitage

Wytrawne wino czerwone | 2017 | (0,75 l)

Rodzaj: Villányi classicus red wine with protected designation of origin (O średniej treści)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: Wina własne

## Notatki do degustacji

Najpopularniejsze wino Piwnicy. Wytwarza się je z winogron zebranych z najpiękniejszych stoków regionu Villány na bazie Cabernet z dodatkiem odmian Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Blaufränkisch i Syrah. Dojrzewa w wielkich dębowych beczkach (70%) i używanych beczkach barrique (30%) przez 12 miesięcy. Posiada średnio intensywną barwę granatu i zapach owoców z czerwonym mięszem. W smaku można wyczuć nutę cierpkości wiśni z lekkim posmakiem czekoladowym.

## Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 2,7 g/l

Zawartość alkoholu: 14,13%

Poziom kwasowości: 5,2 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 30,9 g/l

## Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, portugieser, syrah

Wiek krzewów winorośli: 5-33 letnie

Obciążenie winorośli: 1-1,5 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2017. wrzesień-październik

## Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa, wielka beczka dębowa

Czas dojrzewania: 12 miesięcy

Czas butelkowania: 2021.04.28