



Bock Kékfrankos

Wytrawne wino czerwone | 2016 | (0,75 l)

Rodzaj: Villányi classicus red wine with protected designation of origin (Lekki owocowy)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: birtok bor

Notatki do degustacji

Czerwone wino wytwarzane ze zbiorów zebranych z wybranych stoków Góry Fekete, charakteryzuje się średnią oleistością. Po fermentacji w stalowym zbiornikach jest przelewane do beczek barrique drugiego użycia, w których dojrzewa przez 12 miesięcy. Posiada barwę szkarłatnej czerwieni. W jego smaku odkrywamy nutę wiśni i czereśni dopełnionych aromatem czekolady.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 13,09%

Poziom kwasowości: 4,8 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 28,2 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villányi Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: kékfrankos 100%

Wiek krzewów winorośli: 6-13 letnie

Obciążenie winorośli: 1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2016. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: wielka beczka dębowa

Czas dojrzewania: 6-10 miesiąc

Czas butelkowania: 2018.01.29.