



## Bock Kékfrankos

Wytrawne wino czerwone | 2017 | (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

Wino z jednej z najpopularniejszych na Węgrzech odmian winorośli, docenianej także w regionie Villány. Po fermentacji dojrzewa w beczkach przez kilka miesięcy, po czym jest butelkowane. Lekkie czerwone wino o średnio intensywnej barwie szkarłatnej czerwieni, które charakteryzuje się w smaku i zapachu przyjemną cierpkością dzikiej wiśni.

### Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,4 g/l

Zawartość alkoholu: 12,70%

Poziom kwasowości: 4,6 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 27,0 g/l

### Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: kékfrankos 100%

Wiek krzewów winorośli: 7-14 letnie

Obciążenie winorośli: 1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2017. październik

### Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: wielka beczka dębowa

Czas dojrzewania: 6-10 miesiąc

Czas butelkowania: 2019.01.15.