



Bock Libra

Száraz vörösbor | 2006 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Testes bor)

Dűlők: Fekete-hegy, Jammertal, Ördögárok

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Fadobozban (1,60 kg)

Termékvonal: Dűlőválogatott prémium házasítás

Kóstolási jegyzet

Villányi Ördögárok (Cabernet Franc 50%), Jammertal (Cabernet Sauvignon 25%), Fekete-hegy (Merlot 25%) dűlőkből származó szőlők leveinek házasítása, mely 24 hónapot pihent francia és magyar tölgyfahordókban. Nagy testű, koncentrált bor, mely rendkívüli aroma gazdagsággal és íz mélységgel rendelkezik. Mély intenzitás, feketébe hajló szín jellemzi, melyben a túlérett gyümölcsök mellett, dohány és tejszokoládé jelenik meg. Ízében az aszalt gyümölcsök mellett a csokoládé a meghatározó.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 4,2 g/l

Alkoholtartalom: 15,33%

Titrálható sav-tartalom: 5,8 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 35,0 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Fekete-hegy, Jammertal, Ördögárok

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc 50%, cabernet sauvignon 25%, merlot 25%

Tőkék életkora: 8-32 éves

Töketerhelés: 0,8-1 kg/tőke

Szüret időpontja: 2006. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 24 hónap