Bock Libra

Száraz vörösbor | 2007 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Testes bor)
Dűlők: Fekete-hegy, Jammertal, Ördögárok
Kiszerelés: 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 tejcsokoládé jelenik meg. Ízében az aszalt gyümölcsök mellett a csokoládé a meghatározó.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz
Cukortartalom: n.d.
Alkoholtartalom: 16,16%
Titrálható sav-tartalom: 4,9 g/l
Cukormentes extrakttartalom: 38,3 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
Tőketerhelés: 0,8-1 kg/tőke
Szüret időpontja: 2012. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály
Erjesztés módja: Irányított
Érlelés: Kis tölgyfa hordó
Érlelés hossza: 24 hónap
Palackozás ideje: 2015.03.25.

Bock Pince • 7773 Villány, Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919 • bock@bock.hu • webshop.bock.hu