



Bock Magnifico

Száraz vörösbor | 2007 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Prémium bor)

Dűlők: Ördögárok

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,60 kg)

Termékvonal: Dűlőválogatás

Kóstolási jegyzet

A villányi ördögárok dűlőből válogatott, kizárólag Merlot fajtából készülő különleges minőségű bor, mellyel csak kiemelkedő évjáratokban találkozhatunk. Különlegességét a borász a névvel is hangsúlyozni kívánta, hiszen II Magnifico Lorenzo Medici-ről nevezte el (a latin magnifico magyar megfelelője nagyszerű, csodálatos). A szőlőnek és a belőle készülő bornak olyan rendkívüli elvárásoknak kell megfelelnie, mint az egyedi íz világ és komplexitás. 24 hónapig új barrique hordóban érlelődik. Megjelenése és mély sötét színe magában foglalja az évjárat és a terroir minden szépségét. Túláradó íze és aromája a tejszokoládé, a rumos meggy, az aszalt szilva és a dohány felé hajlik. Ajánljuk csokoládés desszertekhez, szivarokhoz és különleges pillanatokhoz.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: mérhető érték alatt

Alkoholtartalom: 15,88%

Titrálható sav-tartalom: 5,1 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 37,8 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Ördögárok

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz

Szőlőfajták és arányuk: merlot 100%

Tőkék életkora: 9 éves

Töketerhelés: 0,8 kg/tőke

Szüret időpontja: 2007. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 24 hónap

Palackozás ideje: 2011.03.03.