



Bock Magnifico

Száraz vörösbor | 2008 | (0,75 l)

Dűlők: Ördögárok
Kiszerezés: 0,75 l

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
Alkoholtartalom: 15,90%
Titrálható sav-tartalom: 3,0 g/l
Cukormentes extrakttartalom: 38,9 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék
Dűlők: Ördögárok
Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag
Szőlőfajták és arányuk: merlot 100%