



Bock Magnifico

Wytrawne wino czerwone | 2011 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villány (wino o pełnym nasyceniu)

Nazwa stoku: Ördögárok

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: dűlőválogatás

Notatki do degustacji

Wysokiej jakości specjalne wino powstałe wyłącznie z wyselekcjonowanych winogron odmiany Merlot zebranych ze stoków Ördögárok, wytwarzane tylko w wyróżniających się rocznikach. Autor wina jego wyjątkowość podkreśla również jego nazwą, którą nadał mu by uczcić pamięć Il Magnifico Lorenzo Medici [zw. Wawrzyńcem Wspaniałym] (łac. magnifico – odpowiednik węgierskiego nagyszerű, csodálatos, czyli polskiego wyjątkowy, wspaniały). Zarówno użyte winogrona, jak również samo wino musi spełniać wymogi co do jego wyjątkowego smaku, pełnego cudownej złożoności. Ten szlachetny napój swe specjalne walory uzyskuje przez 24 miesięczne dojrzewanie w nowych beczkach barrique. Jego wygląd z głęboko ciemną barwą najlepiej odzwierciedla piękno danego rocznika i terroiru. Jego smak i zapach jest przepełniony aromatami mlecznej czekolady, czereśni skąpanych rumem, suszonych śliwek i tytoniu. Polecamy serwowanie do czekoladowych deserów, cygar i w wyjątkowych chwilach życia.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 15,01%

Poziom kwasowości: 5,3 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 32,1 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Ördögárok

Rodzaj gleby: wapno, less

Odmiany winorośli i ich udział: merlot 100%

Wiek krzewów winorośli: 7-8 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2011. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2014.04.12.