



Bock Merlot Special Reserve

Wytrawne wino czerwone | 2015 | (0,75 l)

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

Nazwa stoku: Ördögárok

Nagrody: 2 szt

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: dűlőválogatás

Notatki do degustacji

This wine is made from selected Merlot grapes from limited yield vines in our Villány Ördögárok vineyard. After fermentation the wine is matured for 12 months in barrique barrels and then transferred to large casks for a further 12 months. The wine shows its gratitude to good weather and close care with a full body, taut tannins and a great potential. Blackcurrant and plum can be observed in its fresh yet mature aroma, while one can discover berries and chocolate in its flavour.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,2 g/l

Zawartość alkoholu: 13,78%

Poziom kwasowości: 5,1 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 28,8 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Ördögárok

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: merlot 100%

Wiek krzewów winorośli: 11-12 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8-1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2015. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 12 miesięcy

Czas butelkowania: 2018.04.01.