



# Bock Pinot Noir Selection

Száraz vörösbor | 2016 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Közepesen testes)

Dűlők: Ördögárok

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,60 kg)

Termékvonal: Dűlőválogatás

## Kóstolási jegyzet

Világfajta, mely a villányi borvidék egyik kedvelt fajtája. Népszerűségét eleganciájának és rendkívüli aromavilágának köszönheti. 6 hónapig használt barrique hordóban érlelődik. Halvány intenzitású, cseresznyepiros szín jellemzi, melyet csipkebogyó és ribizli illata kísér. Ízében gyümölcsösség dominál.

## A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,3 g/l

Alkoholtartalom: 14,39%

Titrálható sav-tartalom: 4,4 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 28,4 g/l

## Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Ördögárok

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: pinot noir 100%

Tőkék életkora: 19 éves

Tőkesterhelés: 0,8 kg/tőke

Szüret időpontja: 2016. szeptember

## Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 6 hónap

Palackozás ideje: 2017.09.04.