



Bock Pinot Noir Selection

Száraz vörösbor | 2017 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Közepesen testes)

Dűlők: Ördögárok

Kiszerelés: 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.
<https://www.youtube.com/watch?v=dj97q5K9C6c&t>

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,3 g/l

Alkoholtartalom: 13,85%

Titrálható sav-tartalom: 4,3 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 28,2 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: 2017. szeptember

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 6 hónap

Palackozás ideje: 2018.02.20.