



Bock PortaGéza

Wytrawne wino czerwone | 2017 | (0,75 l)

Rodzaj: Villányi classicus red wine with protected designation of origin (Lekki owocowy)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: birtok bor

Notatki do degustacji

Wino wytworzone z najpopularniejszej dla Villányi odmiany winogron, po fermentacji, dojrzewa przez kilka miesięcy, po czym jest butelkowane. Charakteryzuje się barwą szkarłatnej czerwieni z odcieniem fioleto, aksamitną kwasowością i owocowym smakiem, zaś w jego zapachu można wyczuć wiśnię i czereśnię. Najlepszy smak ma jako młode wino. Najlepszy kompan dla codziennych rozmów przy stole.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,3 g/l

Zawartość alkoholu: 12,48%

Poziom kwasowości: 4,9 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 28,6 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villányi Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: portugieser 100%

Wiek krzewów winorośli: 4-29 letnie

Obciążenie winorośli: 1-1,5 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2017. wrzesień

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: wielka beczka dębowa

Czas butelkowania: 2018.06.19.