



Bock PortaGéza Selection

Wytrawne wino czerwone | 2020 | (0,75 l)

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

Nazwa stoku: Jammertal

Pojemność: 0,75 l

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: 1,0 g/l

Zawartość alkoholu: 12,42%

Poziom kwasowości: 4,0 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 28,7 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villányi Wine Region

Nazwa stoku: Jammertal

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: portugieser 100%

Wiek krzewów winorośli: 13-33 letnie

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

Czas zbiorów: 2020. szeptember

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: wielka beczka dębowa

Czas butelkowania: 2022.04.27.