



Bock RedY

Száraz vörösbor | 2017 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű classicus vörösbor (Könnyű gyümölcsös)

Dűlők: Több dűlőből

Kiszereelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,45 kg)

Termékvonal: Birtok bor

Kóstolási jegyzet

A Redy Villány legújabb márkája. Könnyed, gyümölcsös, vidám, fiatal, bulis, kedves, pimasz, vagány, izgalmas. Nem akar több lenni, mint ami, de kevesebb sem. Pont olyan, mint a készítői, a fiatal és örökifjú villányi borászok. A Bock Redy-ben a Portugieser gyümölcsössége mellé párosul a Kékfrankos karakteressége és a Pinot Noir selymessége. A cseresznyepiros színt szélein lilás reflexek egészítik ki. Illatát a meggy, a fűszerek és a szegfűszeg határozza meg. Könnyed, bársonyos textúrával, vibráló feszes ízképpel rendelkezik, amelyet szilvás kompótos jelleg tesz komplexé. Fogyasztását 12-14 °C-ra lehűtve nyáresti borozgatásokhoz vagy grill party-k kiegészítőjeként bátran javasoljuk.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,1 g/l

Alkoholtartalom: 12,97%

Titrálható sav-tartalom: 4,0 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 27,7 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: kékfrankos 24%, pinot noir 14%, portugieser 62%

Tőkék életkora: 4-29 éves

Töketerhelés: 1-1,5 kg/tőke

Szüret időpontja: 2017. szeptember

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Nagy tölgyfa hordó

Palackozás ideje: 2018.03.14.