



Bock RedY

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

Rodzaj: Villány 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 Villány 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: 1,1 g/l

Zawartość alkoholu: 12,97%

Poziom kwasowości: 4,0 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 27,7 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: z wielu winnic

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: kékfrankos 24%, pinot noir 14%, portugieser 62%

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: 2018.03.14