



Bock Rosé Cuvée

Száraz rosé bor | 2018 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű classicus rozébor (Friss, illatos bor)

Dűlők: Több dűlőből

Díj: 3 db

Kiszérelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,50 kg)

Termékvonal: Reduktív fehérbor

Kóstolási jegyzet

Villány mediterrán dűlőiből származó kék szőlő fajták szűz mustjából irányított erjesztéssel készülő rosé bor. Színére közepes színintenzitás, lazacos, rózsaszín árnyalat jellemző, illatában, ízében a szamóca jelenik meg, melyet kellemes savasság kísér. Palackozás előtt szén-dioxiddal dúsítjuk.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,4 g/l

Alkoholtartalom: 13,24%

Titrálnakó sav-tartalom: 5,0 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 20,7 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Több dűlőből

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, merlot, pinot noir, portugieser, syrah

Tőkék életkora: 4-38 éves

Töketerhelés: 1-1,5 kg/tőke

Szüret időpontja: 2018. szeptember-október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Reduktív

Palackozás ideje: 2019.01.14.