



Bock Royal Cuvée

Wytrawne wino czerwone | 2012 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villány (O średniej treści)

Nazwa stoku: z wielu winnic

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: Wina cuvée premium

Notatki do degustacji

Wino wytworzone z połączenia dwóch charakterystycznych dla tych francuskich regionów winiarskich tradycji: Bordeaux (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) oraz Burgundii (Pinot Noir). Ta wspaniała mieszanka dojrzewa w nowych i używanych beczkach barrique przez kolejne 24 miesiące. Charakteryzuje się intensywną ciemną szkarłatną czerwienią z odcieniem granatu. W jego smaku i zapachu można wyczuć słodkie przyprawy, aromaty bardzo dojrzałych owoców, które dopełnia nuta czekolady i wanilii.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 0,7 g/l

Zawartość alkoholu: 14,00%

Poziom kwasowości: 5,3 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 30,8 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: cabernet franc 12%, cabernet sauvignon 50%, merlot 8%, pinot noir 30%

Wiek krzewów winorośli: 12-33 letnie

Obciążenie winorośli: 1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2012. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2015.09.15.