



Bock Syrah

Wytrawne wino czerwone | 2016 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villány (wino o pełnym nasyceniu)

Nazwa stoku: Bocor

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: dűlőválogatás

Notatki do degustacji

Wino wytwarzane z wyjątkowej odmiany winogron zebranych z kontrolowanych ilościowo upraw winorośli na stokach Bocor. Ten szlachetny napój stworzony ze specjalnie wyselekcjonowanych winogron po fermentacji jest przelewany do nowych beczek dębowych, w których dojrzewa przez kolejne 18 miesięcy. Charakteryzuje go ciemnoczerwona barwa wpadająca w czerń. W jego bukietcie wyczuć można słodkie przyprawy, smak bardzo dojrzałych owoców z nutą mięty, których smak uwypuklają aromaty czekolady i wanilii pochodzące z nowych beczek dębowych.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 1,1 g/l

Zawartość alkoholu: 14,24%

Poziom kwasowości: 5,0 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 29,9 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villány Wine Region

Nazwa stoku: Bocor

Rodzaj gleby: wapno, less, glina

Odmiany winorośli i ich udział: syrah 100%

Wiek krzewów winorośli: 10-13 letnie

Obciążenie winorośli: 1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2016. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 18 miesiąc

Czas butelkowania: 2018.03.01