



Bock Villányi Cabernet Sauvignon Jammertál Selection

Száraz vörösbor | 2013 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Testes bor)

Dűlők: Jammertal

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,6 kg)

Termékvonal: Dűlőválogatás

Kóstolási jegyzet

Jammertál dűlőből származó, erős hozamkorlátozás mellett termett Cabernet Sauvignon, mely csak kimagasló évjáratokban készül. Erjedést követően 24 hónapig új barrique hordóban érlelődött. Sötét intenzitású, gránátba hajló sötétvörös szín jellemzi. Illatában erdei gyümölcsök, túlérett gyümölcsös aromák, dohány és tejszokoládé jelenik meg. Ízében a gyümölcsök mellett a szokoládé a meghatározó.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,5 g/l

Alkoholtartalom: 14,08%

Titrálható sav-tartalom: 5,4 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 30,9 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Jammertal

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: cabernet sauvignon 100%

Tőkék életkora: 10-33 éves

Tőketerhelés: 0,8-1 kg/tőke

Szüret időpontja: 2013. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 24 hónap

Palackozás ideje: 2016.04.04.