



Bock Villányi Franc Essencia

Száraz vörösbor | 2018 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű super premium vörösbor (Testes bor)

Dűlők: Fekete-hegy, Makár, Ördögárok

Díj: 1 db

Kiszérelés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,60 kg)

Termékvonal: Dűlőválogatás

Kóstolási jegyzet

Kristálytisza közepesen mély intenzitású rubin színét gránátos szél szegélyezi. Magas viszkozitásáról az egyértelmű 'templomablak' jelenség árulkodik. Illatában meleg fűszeresség, érett szeder és feketecezesznye játssza a főszerepet. Kóstolva a száraz telt korty közepes savérzete, lágy tanninon egészül ki. Hosszú lecsengésében szegfűszeg, avar, kardamom és fahéj. A finom hordóhasználat mellett pedig a komplex struktúra és finom hordófűszerek tanúskodnak. Izgalmas párja lehet egy vörösboros marhapörkölt. Érdekes nagyobb kehelyből némi levegőztetés után fogyasztani.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,7 g/l

Alkoholtartalom: 14,22%

Titrálható sav-tartalom: 5,1 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 31,4 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Fekete-hegy, Makár, Ördögárok

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc 100%

Tőkék életkora: 11-17 éves

Töketerhelés: 0,8-1 kg/tőke

Szüret időpontja: 2018. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 24 hónap

Palackozás ideje: 2021. 03. 01.