



Bock Villányi Franc Essencia

Száraz vörösbor | 2020 | (0,75 l)

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

Dűlők: Fekete-hegy, Makár, Ördögárok

Kiszerezés: 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 feketecseresznye játssza a főszerepet. Kóstolva a száraz telt korty közepes savérzete, lágy tannin egésszül 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. Érdemes nagyobb kehelyből némi levegőztetés után fogyasztani.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,6 g/l

Alkoholtartalom: 14,90%

Titrálható sav-tartalom: 5,4 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 30,1 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: 2020. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 24 hónap