



Bock Villányi Franc M. Selection

Száraz vörösbor | 2017 | (0,75 l)

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

Kiszerezés: 0,75 l

Csomagolás: Papírdobozban (1,60 kg)

Termékvonal: Dűlőválogatás

Kóstolási jegyzet

Pincészetünk újdonsága eme, erős hozamkorlátozással szüretelt, super prémium villányi franc. Erjedést követően 24 hónapon keresztül új barrique hordóban érlelődött. Mély, gránátvörös szín jellemzi, ízében a csokoládé, erdei gyümölcs, cseresznye ízjegyei dominálnak, amely a fahéj és csillagánizs fűszeres aromáival kiegészülve alkot egységet. Leginkább fűszeres vöröshúsok mellé ajánljuk, kemény sajtok és étcsokoládéval készült desszertek kiegészítője lehet.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: 1,2 g/l

Alkoholtartalom: 14,95%

Titrálható sav-tartalom: 5,9 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 30,0 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz, agyag

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc 100%

Tőkék életkora: 3 éves

Tőkesterhelés: 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: 2019. 10. 01.