



# Bock Villányi Franc Ördögárok Selection

Száraz vörösbor | 2012 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Testes bor)  
Dűlők: Ördögárok  
Kiszerezés: 0,75 l  
Csomagolás: Papírdobozban (1,60 kg)  
Termékvonal: Dűlőválogatás

## Kóstolási jegyzet

Villányból, az Ördögárok dűlőből származó, hozamkorlátozással szüretelt prémium Cabernet Franc. Erjedést követően 24 hónapon keresztül új barrique hordóban érlelődött. Nyitás után rövid levegőztetést követően azonnal kibontakozik. Édeskés - fűszeres illatában avaros, szalmás, aszalt barackos és egyben virágos jegyek fedezhetők fel, mellette kapucínér és bocskorszív jelenik meg. Ízében mineralitás és krémesség érezhető, egyenletes lecsengéssel.

## A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz  
Cukortartalom: 2,4 g/l  
Alkoholtartalom: 15,22%  
Titrálható sav-tartalom: 5,3 g/l  
Cukormentes extrakttartalom: 34,0 g/l

## Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék  
Dűlők: Ördögárok  
Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz  
Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc 100%  
Tőkék életkora: 14 éves  
Tőketerhelés: 0,8-1 kg/tőke  
Szüret időpontja: 2012. október

## Borászati adatok

Erjesztés: Tartály  
Erjesztés módja: Irányított  
Érlelés: Kis tölgyfa hordó  
Érlelés hossza: 24 hónap  
Palackozás ideje: 2015.02.12.