



Bock Villányi Franc Ördögárok Selection

Wytrawne wino czerwone | 2012 | (0,75 l)

Rodzaj: Wino czerwone klasy premium o chronionym pochodzeniu z Villányi (Wino o pełnym nasyceniu)

Nazwa stoku: Ördögárok

Pojemność: 0,75 l

Linia produktów: dűlőválogatás

Notatki do degustacji

Wino premium Cabernet Franc wytwarzane jest z kontrolowanych ilościowo upraw winorośli na stokach Ördögárok w Villányi. Po fermentacji przelewa się je do nowych beczek barrique, by dojrzewało w nich przez kolejne 24 miesiące. Po otwarciu wino po chwili oddechu od razu nabierze swoich pełnych walorów smakowych. W jego słodkawym, korzennym, lekko słomkowym zapachu wyczuć można nutę dojrzałych, suszonych brzoskwiń i kwiatów pomieszanych z zapachem świeżo opadłych jesiennych liści, a także capuccino i lukrecji. W smaku harmonijnie współgrają ze sobą posmak mineralny i kremowość o wspólnym finiszu.

Charakterystyka wina

Stopień wytrawności: Wytrawne

Zawartość cukru: 2,4 g/l

Zawartość alkoholu: 15,22%

Poziom kwasowości: 5,3 g/l

Zawartość bezcukrowej suchej masy: 34,0 g/l

Dane o winorośli

Obszar upraw: Villányi Wine Region

Nazwa stoku: Ördögárok

Rodzaj gleby: wapno, less

Odmiany winorośli i ich udział: cabernet franc 100%

Wiek krzewów winorośli: 14 letnie

Obciążenie winorośli: 0,8-1 kg/krzew winorośli

Czas zbiorów: 2012. październik

Dane winiarskie

Fermentacja: zbiornik

Sposób fermentacji: kontrolowane

Dojrzewanie: mała beczka dębowa

Czas dojrzewania: 24 miesiąc

Czas butelkowania: 2015.02.12.