



# Bock Villányi Franc Ördögárok Selection

Száraz vörösbor | 2014 | (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. <https://www.youtube.com/watch?v=TrdPJkPHktg>

## A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz  
Cukortartalom: 1,2 g/l  
Alkoholtartalom: 14,79%  
Titrálható sav-tartalom: 5,6 g/l  
Cukormentes extrakttartalom: 32,9 g/l

## Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék  
Dűlők: Ördögárok  
Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz  
Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc 100%  
Tőkék életkora: 10 éves  
Tőkesterhelés: 0,8-1 kg/tőke  
Szüret időpontja: 2014. október

## Borászati adatok

Erjesztés: Tartály  
Erjesztés módja: Irányított  
Érlelés: Kis tölgyfa hordó  
Érlelés hossza: 24 hónap  
Palackozás ideje: 2017.02.12.