



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 kapucíner és bocskorszj 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.