



Bock Villányi Franc Ördögárok Selection

Száraz vörösbor | 2016 | (0,75 l)

Típus: Villányi védett eredetű prémium vörösbor (Testes bor)

Dűlők: Ördögárok

Kiszérelés: 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.

A bor jellemzői

Szárazsági fok: Száraz

Cukortartalom: LOQ

Alkoholtartalom: 15,45 %

Titrálható sav-tartalom: 5,1 g/l

Cukormentes extrakttartalom: 32,7 g/l

Szőlészeti adatok

Termőterület: Villányi borvidék

Dűlők: Ördögárok

Meghatározó talajtípus: mészkő, lösz

Szőlőfajták és arányuk: cabernet franc 100%

Tőkék életkora: 16 éves

Töketerhelés: 0,8-1 kg/tőke

Szüret időpontja: 2016. október

Borászati adatok

Erjesztés: Tartály

Erjesztés módja: Irányított

Érlelés: Kis tölgyfa hordó

Érlelés hossza: 24 hónap

Palackozás ideje: 2019.04.09.