

Bock Pince

Bock Capella Cuvée 2006

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

ÉVJÁRAT:	2006
TERMELŐ:	Bock Borászat Kft
TERMŐTERÜLET:	Villányi borvidék
DŰLŐ:	Jammertal, Ördögárok
TALAJTÍPUS:	Mészke, lösz
SZŐLŐFAJTÁK:	Cabernet Franc 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 10%
TŐKÉK ÉLETKORA:	8-26 éves
TŐKETERHELÉS:	0,8 kg/tőke
SZÜRET:	2006. október
ERJESZTÉS:	Tartály
ERJESZTÉS MÓDJA:	Irányított
ÉRLELÉS:	Kis tölgyfa hordó
ÉRLELÉS HOSSZA:	24 hónap
SZÁRAZSÁGI FOK:	Száraz
CUKORTARTALOM:	n.d.
ALKOHOLTARTALOM:	15,39 %
TITRÁLHATÓ SAV:	5,6 g/l
CUKORMENTES EXTRAKT:	36,1 g/l

Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

A pincészet nagy válogatása, mely csak kiemelkedő évjáratokban készül. Az Ördögárok dűlőből szelektált Cabernet Franc (60%) és Merlot (10%), valamint a Jammertal dűlőről szelektált Cabernet Sauvignon (30%) házasítása, mely, 24 hónapig új tölgyfahordókban érlelődik. Nagy testű, koncentrált bor, mely rendkívüli aroma gazdagsággal és íz mélységgel rendelkezik. Mély intenzitás, feketébe hajló szín jellemzi, melyben a túlérett gyümölcsök mellett, dohány és tejszokoládé jelenik meg. Ízében az aszalt gyümölcsök mellett a csokoládé a meghatározó.

