

# Bock Pince

## Bock Magnifico 2006

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| ÉVJÁRAT:             | 2006              |
| TERMELŐ:             | Bock Borászat Kft |
| TERMŐTERÜLET:        | Villányi borvidék |
| DŰLŐ:                | Ördögárok         |
| TALAJTÍPUS:          | Mészke, lösz      |
| SZŐLŐFAJTÁK:         | Merlot 100%       |
| TŐKÉK ÉLETKORA:      | 10 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:     | 15,79 %           |
| TITRIÁLHATÓ SAV:     | 5,7 g/l           |
| CUKORMENTES EXTRAKT: | 35,0 g/l          |

### Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

A villányi Ördögárok dűlőből válogatott, kizárólag Merlot fajtából készülő különleges minőségű bor, mellyel csak kiemelkedő évjáratokban találkozhatunk. Különlegességét a borász a névvel is hangsúlyozni kívánta, hiszen II Magnifico Lorenzo Medici-ről nevezte el (a latin magnifico magyar megfelelője nagyszerű, csodálatos). A szőlőnek és a belőle készülő bornak olyan rendkívüli elvárásoknak kell megfelelnie, mint az egyedi íz világ és komplexitás. 24 hónapig új barrique hordóban érlelődik. Megjelenése és mély sötét színe magában foglalja az évjárat és a terroir minden szépségét. Túláradó íze és aromája a tejcokoládé, a rumos meggy, az aszalt szilva és a dohány felé hajlik. Ajánljuk csokoládés desszertekhez, szivarokhoz és különleges pillanatokhoz.

