

Bock Pince

Bock Cuvée 2012

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

ÉVJÁRAT:	2012
TERMELŐ:	Bock Borászat Kft
TERMŐTERÜLET:	Villányi borvidék
DŰLŐ:	Több dűlőből
TALAJTÍPUS:	Mészke, lösz, agyag
SZŐLŐFAJTÁK:	Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 10%
TŐKÉK ÉLETKORA:	6-32 éves
TŐKETERHELÉS:	0,8-1 kg/tőke
SZÜRET:	2012. október
ERJESZTÉS:	Tartály
ERJESZTÉS MÓDJA:	Irányított
ÉRLELÉS:	Kis tölgyfahordó
ÉRLELÉS HOSSZA:	24 hónap
SZÁRAZSÁGI FOK:	Száraz
CUKORTARTALOM:	1,7 g/l
ALKOHOLTARTALOM:	14,91 %
TITRÁLHATÓ SAV:	5,0 g/l
CUKORMENTES EXTRAKT:	32,5 g/l



Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

A pince zászlós bora, mely egy bordeaux-i típusú házasítás: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%) és Merlot (10%). 24 hónapig új, kisméretű tölgyfahordóban, majd a hordós érlelést követően legalább 1 évig palackban fejlődik. Mély, sötét intenzitású, bíborba hajló sötétvörös színárnyalat jellemzi. Bársonyos, nagy testű bor, illatában érett cseresznye, dohány érezhető, ízében a túlérett gyümölcsök mellett a csokoládé és a vanília jelenik meg.

