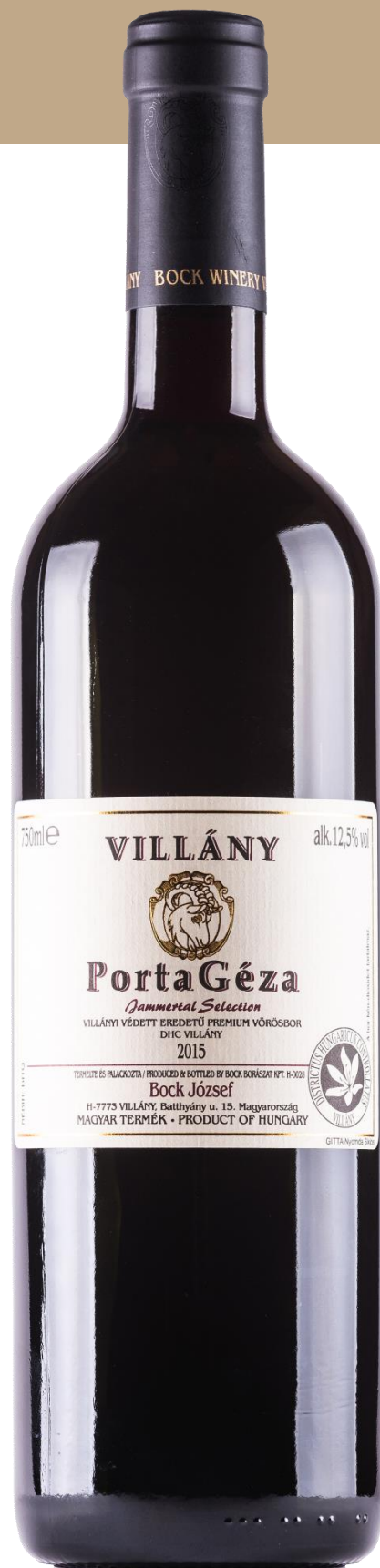
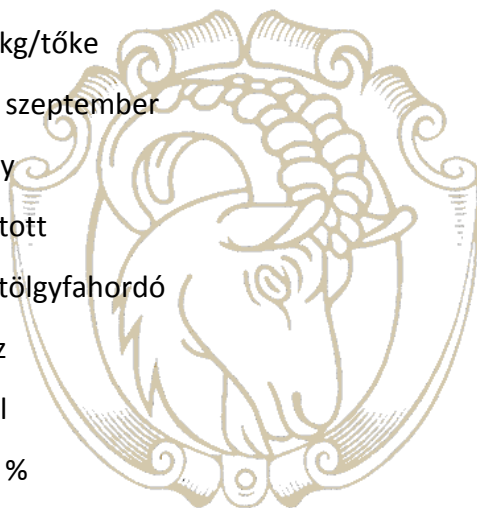


# Bock Pince

## Bock PortaGéza Selection 2015

Villányi védett eredetű premium vörösbor

ÉVJÁRAT:	2015
TERMELŐ:	Bock Borászat Kft
TERMŐTERÜLET:	Villányi borvidék
DŰLŐ:	Jammertal
TALAJTÍPUS:	Mészkö, lösz, agyag
SZŐLŐFAJTÁK:	Portugieser 100%
TŐKÉK ÉLETKORA:	9-27 éves
TŐKETERHELÉS:	1-1,5 kg/tőke
SZÜRET:	2015. szeptember
ERJESZTÉS:	Tartály
ERJESZTÉS MÓDJA:	Irányított
ÉRLELÉS:	Nagy tölgyfahordó
SZÁRAZSÁGI FOK:	Száraz
CUKORTARTALOM:	1,2 g/l
ALKOHOLTARTALOM:	12,50 %
TITRÁLHATÓ SAV:	4,7 g/l
CUKORMENTES EXTRAKT:	27,4 g/l



### Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

Jammertal dűlőből válogatott Portugieser, amely erjesztést követően, 6 hónapos ászkolás után kerül palackba. A hosszabb hordós érlelés növeli az eltarthatóságát. Színe bíborvörös, lilás árnyalattal, savaiban bársonyosság, ízében gyümölcsösség, illatában cseresznye és meggy jelenik meg. Komplexebb, fűszeresebb a megszokott Portugieser képnél.

