

Bock Pince

Bock Magnifico 2011

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

ÉVJÁRAT:	2011
TERMELŐ:	Bock Borászat Kft
TERMŐTERÜLET:	Villányi borvidék
DŰLŐ:	Ördögárok
TALAJTÍPUS:	Mészke, lösz
SZŐLŐFAJTÁK:	Merlot 100%
TŐKÉK ÉLETKORA:	7-8 éves
TŐKETERHELÉS:	0,8 kg/tőke
SZÜRET:	2011. október
ERJESZTÉS:	Tartály
ERJESZTÉS MÓDJA:	Irányított
ÉRLELÉS:	Kis tölgyfa hordó
ÉRLELÉS HOSSZA:	24 hónap
SZÁRAZSÁGI FOK:	Száraz
CUKORTARTALOM:	1,3 g/l
ALKOHOLTARTALOM:	15,01 %
TITRIÁLHATÓ SAV:	5,3 g/l
CUKORMENTES EXTRAKT:	32,1 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 tejszokoládé, a rumos meggy, az aszalt szilva és a dohány felé hajlik. Ajánljuk csokoládés desszertekhez, szivarokhoz és különleges pillanatokhoz.

