

# Bock Pince

## Bock Ermitage 2014

Villányi védett eredetű classicus vörösbor

ÉVJÁRAT:	2014
TERMELŐ:	Bock Borászat Kft
TERMŐTERÜLET:	Villányi borvidék
DŰLŐ:	Több dűlőből
TALAJTÍPUS:	Mészkö, lösz, agyag
SZŐLŐFAJTÁK:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Syrah
TŐKÉK ÉLETKORA:	4-34 éves
TŐKETERHELÉS:	1-1,5 kg/tőke
SZÜRET:	2014. szeptember - október
ERJESZTÉS:	Tartály
ERJESZTÉS MÓDJA:	Irányított
ÉRLELÉS:	kis tölgyfa hordó, nagy tölgyfa hordó
ÉRLELÉS HOSSZA:	12 hónap
SZÁRAZSÁGI FOK:	Száraz
CUKORTARTALOM:	1,3 g/l
ALKOHOLTARTALOM:	13,07 %
TITRÁLHATÓ SAV:	5,0 g/l
CUKORMENTES EXTRAKT:	29,2 g/l

### Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

A pincészet legnépszerűbb bora. A villányi borvidék legszebb dűlőiből származó szőlőfajtákból készült, Cabernet gerincre épülő, Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Syrah házasítása. Nagy tölgyfahordókban (70%) és használt barrique hordókban (30%) 12 hónapig érlelődik. Közepesen sötét intenzitású, gránátvörösbe hajló szín jellemzi, melyhez enyhén fűszeres, piros húsú gyümölcsök illata párosul. Ízében meggyes fanyarság érezhető, enyhe csokoládés lecsengéssel.

