

Bock Pince

Bock&Roll Rosé 2018

Villányi védett eredetű classicus rozébor

ÉVJÁRAT:	2018
TERMELŐ:	Bock Borászat Kft
TERMŐTERÜLET:	Villányi borvidék
DŰLŐ:	Több dűlőből
TALAJTÍPUS:	Mészkö, lösz, agyag
SZŐLŐFAJTÁK:	Kékfrankos, Pinot Noir, Syrah
TŐKÉK ÉLETKORA:	8-17 éves
TŐKETERHELÉS:	1-1,5 kg/tőke
SZÜRET:	2018. szeptember-október
ERJESZTÉS:	Tartály
ERJESZTÉS MÓDJA:	Irányított
ÉRLELÉS:	Reduktív
SZÁRAZSÁGI FOK:	Száraz
CUKORTARTALOM:	1,3 g/l
ALKOHOLTARTALOM:	13,55 %
TITRÁLHATÓ SAV:	4,5 g/l
CUKORMENTES EXTRAKT:	20,4 g/l

Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

Syrah, kékfrankos és pinot noir egyenlő arányú házasításával készült a Bock&Roll rosénk. A bor tükrösen csillogó, lazac rózsaszín árnyalatát epres és fűszeres illatok egészítik ki. Málnás, telt ízű bor, amelyben a húsos testet kellemesen ellenpontoszza egy kis hozzáadott szénsav. A bor mindenképp ételt kíván. Könnyű halas, szárnyas ételekhez, salátákhoz kiváló választás. Fogyasztását 10-12 °C-on ajánljuk..

