

Bock Pince

Bock Kékfrankos 2017

Villányi védett eredetű classicus vörösbor

ÉVJÁRAT:	2017
TERMELŐ:	Bock Borászat Kft
TERMŐTERÜLET:	Villányi borvidék
DŰLŐ:	Több dűlőből
TALAJTÍPUS:	Lösz, agyag
SZŐLŐFAJTÁK:	Kékfrankos 100%
TŐKÉK ÉLETKORA:	7-14 éves
TŐKETERHELÉS:	1 kg/tőke
SZÜRET:	2017. október
ERJESZTÉS:	Tartály
ERJESZTÉS MÓDJA:	Irányított
ÉRLELÉS:	Nagy tölgyfa hordó
ÉRLELÉS HOSSZA:	6-10 hónap
SZÁRAZSÁGI FOK:	Száraz
CUKORTARTALOM:	1,4 g/l
ALKOHOLTARTALOM:	12,70 %
TITRÁLHATÓ SAV:	4,6 g/l
CUKORMENTES EXTRAKT:	27,0 g/l



Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

Hazánk leggyakoribb kékszőlő fajtája, mely Villányban is nagy népszerűségnek örvend. Erjesztést követően, néhány hónapos ászokhordóban történő érlelés után kerül palackba. Közepes intenzitású, bíborvörös színű könnyed vörösbor, melynek ízében, illatában a cigánymeggy kellemes fanyarsággal párosulva jelenik meg.

