

Bock Pince

Bock Rosé Cuveé 2018

Villányi védett eredetű classicus rozébor

ÉVJÁRAT:	2018
TERMELŐ:	Bock Borászat Kft
TERMŐTERÜLET:	Villányi borvidék
DŰLŐ:	Több dűlőből
TALAJTÍPUS:	Mészkö, lösz, agyag
SZŐLŐFAJTÁK:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Syrah
TŐKÉK ÉLETKORA:	4-38 éves
TŐKETERHELÉS:	1-1,5 kg/tőke
SZÜRET:	2018. szeptember-október
ERJESZTÉS:	Tartály
ERJESZTÉS MÓDJA:	Irányított
ÉRLELÉS:	Reduktív
SZÁRAZSÁGI FOK:	Száraz
CUKORTARTALOM:	1,4 g/l
ALKOHOLTARTALOM:	13,24 %
TITRÁLHATÓ SAV:	5,0 g/l
CUKORMENTES EXTRAKT:	20,7 g/l

Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

Villány mediterrán dűlőiből származó kékszőlő fajták szűz mustjából irányított erjesztéssel készülő rosé bor. Színére közepes színintenzitás, lazacos, rózsaszín árnyalat jellemző, illatában, ízében a szamóca jelenik meg, melyet kellemes savasság kísér. Palackozás előtt szén-dioxiddal dúsítjuk.

