

Bock Pince

Bock Kékfrankos Selection 2016

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

ÉVJÁRAT:	2016
TERMELŐ:	Bock Borászat Kft
TERMŐTERÜLET:	Villányi borvidék
DŰLŐ:	Fekete-hegy
TALAJTÍPUS:	Mészke, lösz, agyag
SZŐLŐFAJTÁK:	Kékfrankos 100%
TŐKÉK ÉLETKORA:	13 éves
TŐKETERHELÉS:	0,8-1 kg/tőke
SZÜRET:	2016. október
ERJESZTÉS:	Tartály
ERJESZTÉS MÓDJA:	Irányított
ÉRLELÉS:	Kis tölgyfa hordó
ÉRLELÉS HOSSZA:	12 hónap
SZÁRAZSÁGI FOK:	Száraz
CUKORTARTALOM:	1,3 g/l
ALKOHOLTARTALOM:	12,78 %
TITRÁLHATÓ SAV:	5,1 g/l
CUKORMENTES EXTRAKT:	31,5 g/l



Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

Fekete-hegy dűlő hozamkorlátozott terméséből készített közepesen testes vörösbor. Acéltartályban történő erjedés után 12 hónapig érlelődött másodtöltésű barrique hordóban. Bíborvörös szín jellemzi. Illatában, ízében meggy, cseresznye fedezhető fel, melyet csokoládés aromák egészítenek ki.

