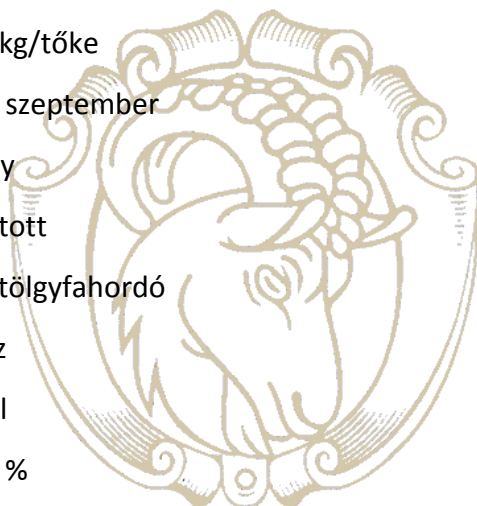


Bock Pince

Bock RedY 2017

Villányi védett eredetű classicus vörösbor

ÉVJÁRAT:	2017
TERMELŐ:	Bock Borászat Kft
TERMŐTERÜLET:	Villányi borvidék
DŰLŐ:	Több dűlőből
TALAJTÍPUS:	Mészkö, lösz, agyag
SZŐLŐFAJTÁK:	Kékfrankos 24%, Pinot Noir 14%, Portugieser 62%
TŐKÉK ÉLETKORA:	4-29 éves
TŐKETERHELÉS:	1-1,5 kg/tőke
SZÜRET:	2017. szeptember
ERJESZTÉS:	Tartály
ERJESZTÉS MÓDJA:	Irányított
ÉRLELÉS:	Nagy tölgyfahordó
SZÁRAZSÁGI FOK:	Száraz
CUKORTARTALOM:	1,1 g/l
ALKOHOLTARTALOM:	12,97 %
TITRÁLHATÓ SAV:	4,0 g/l
CUKORMENTES EXTRAKT:	27,7 g/l



Kóstolási jegyzet, néhány szó a borról:

A Redy Villány legújabb márkája. Könnyed, gyümölcsös, vidám, fiatal, bulis, kedves, pimasz, vagány, izgalmas. Nem akar több lenni, mint ami, de kevesebb sem. Pont olyan, mint a készítői, a fiatal és örökifjú villányi borászok. A Bock Redy-ben a Portugieser gyümölcsössége mellé párosul a Kékfrankos karakteressége és a Pinot Noir selymessége. A cseresznyepiros színt szélein lilás reflexek egészítik ki. Illatát a meggy, a fűszerek és a szegfűszeg határozza meg. Könnyed, bársonyos textúrával, vibráló feszes ízképpel rendelkezik, amelyet szilvás kompótos jelleg tesz komplexé. Fogyasztását 12-14 °C-ra lehűtve nyáresti borozgatásokhoz vagy grill party-k kiegészítőjeként bátran javasoljuk.

