



SAUSKA



Cabernet Franc Makár

Villány 2013

Feketébe hajló mélyvörös színű. Illatában koncentrált gyümölcsösség, áfonya, szilva, megbolondítva egy kis fahéjjal és lágy csokoládé tónusokkal. Íze telt és sokrétű, az édes fűszerek mellett felsejlik benne a lágy kakaó. Jól struktúrált, lendületes bor, komoly érlelési potenciállal.

Összetétel:	cabernet franc
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	14,5 %
Kiszerelés:	0,75 l

Dűlők

Makár- dűlő Ez a magasfekvésű dűlő azért különleges, mert platóin állandó a szélmozgás, ezért nagyobb a nappal és éjszaka közötti hőmérsékletkülönbség. A forró nyári napokat követő éjszakai lehűlés segít megőrizni a szőlőszemekben az érett savakat. Talaja tömör mészkő, márga, dolomit, humuszkarbonát felső rétegében löszös agyaggal, homokfoltokkal, magas kalciumtartalommal. A kalciumgazdag lösz magasabb savtartalmú, élénk, gyümölcsangos és légies borokat ad.

Az év

2013 április elején még országosan havazott, az egész március téli hónappá vedlett vissza. Utána is hűvös, késői tavasz jött a virágzási időszak közepére. Gyönyörűen kifejlődött gazdag fürtöket nevelt a szőlő. Forró száraz nyár érkezett. A késői zöldválogatást nem végeztük el, hiszen a korai fajtákat a tavalyi évhez hasonlóan már majdnem augusztusban szedni lehetett. A kékszőlők, rosé alapok szürete a szokásosnál későbbre tolódott. Október első napjaira eső súlyos visszahűlés, majd esők is tarkították a képet, ami beindította a szüreti gépezetünket. A beérkezett szőlő a rigorózus válogatás után tiszta, elegáns borok alapja lett. Élénk aroma/íz gazdag borok születtek, elegáns és sokáig élő tételek.



SAUSKA

Szőlészet-Borászat

A kézzel szüretelt gondosan válogatott szőlőt rövid ideig áztattuk. Ezt követően tartályban történt a kontrollált alkoholos erjesztés, majd hordóban az almasavbontás. 30 napos héjonáztatással hangsúlyoztuk a fajta vezető jegyeit. 18 hónapos tölgyfahordós érlelést kapott. (45-50 %-ban új hordó). Szüret időpontja: 2013. október 5-15.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,8 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2013-10-05
Palackozás	2015-07-01
Érlelés	Új és használt francia hordókban
Érlelési idő	18 Hónap

Kóstolás



Feketébe hajló, mélyvörös színű.



Illatában koncentrált gyümölcsösség, áfonya, szilva, megbolondítva egy kis fahéjjal és lágy csokoládé tónusokkal.



Íze telt és sokrétű, az édes fűszerek mellett felsejlik benne a lágy kakaó. Jól struktúrált, lendületes bor, komoly érlelési potenciállal.

