



SAUSKA

Sauska Cabernet Sauvignon

Villány 2018

Élénk bíborvörös, tiszta, érett illatában finom tölgy. Karaktere bársonyos, lágy tanninjai mellett bogyós gyümölcsök, főleg feketeribizli. Kortya izgalmasan fűszeres, nagyon menő grillezett húsokhoz és zöldségekhez, füstölt halhoz és sajtokhoz.

Összetétel:	cabernet sauvignon
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	14 %
Kiszerezés:	0,75 l

Díulók

A Villányi-hegység alapközeete tömör mészkő, márga és dolomit, felső rétegében löszös agyaggal. Ez a kalciumgazdag lösz magasabb savtartalmú, élénk, gyümölcschangsúlyos és légies borokat ad, ahol pedig mészkővel keveredik, megjelennek Villány jól ismert tüzes-fűszeres jegyei is.

Az év

Márciusi késői tél után egy nagyon korai nyárias tavasz érkezett április közepén magas hőmérséklettel és korai rügyfakadással. A Kopáron a kékfrankosnál már április elején megindult a rügyfakadás. A májusi szárazság és a korai virágzás jelentősen megnehezítette a tavaszi munkálatokat. A szüret, idén olyan korán indult, mint eddig még soha. A rozé alapokkal kezdtük augusztus 11-én. Szeptember második felében jött a nagyon várt csapadék a hőmérséklet is visszaesett így az érés újra elindult, a korábbi lassulás után. Októberben a hosszan kitartó jó időjárás kedvezett a megfelelő érettség eléréséhez a kései fajták esetén. A kékfrankos és a cabernet franc érett meg a legszebben, majd a cabernet sauvignon is követte őket minőségben. A szüretet október 24-én a Makáron cabernet sauvignon szüretelésével fejeztük be. A szőlőtermés minősége a szeszélyes időjárás mellett is kimagasló volt. 2018 úgy lett az egyik legmelegebb év, hogy nem voltak extrém hőmérsékleti viszonyok.





SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A beérkező szőlőt kíméletes roppantás után rövid ideig áztattuk. Tartályban történt a kontrollált alkoholos erjesztés, kihangsúlyozva a fajta elsődleges jegyeit. A 24 napos héjon áztatás után 8 hónapos tartályos és hordós érlelést kapott. A tartályos érlelés aránya 80 %, míg a hordósé 20%.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,7 g/l
Alkohol	14 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-10-10
Palackozás	2019-07-04
Érlelés	Tartályban és hordóban érlelt
Érlelési idő	8 Hónap

Kóstolás



Élénk bíborvörös.



Tiszta, érett illatában finom tölg.



Karaktere bársonyos, lágy tanninjai mellett bogyós gyümölcsök, főleg feketeribizli.



Korábbi évjáratok

2017