



SAUSKA

Sauska Cabernet Franc

Villány 2016

100% Cabernet Franc, gazdag, komplex, fűszeres, gyümölcsös, érett tanninokkal. Sötét vörös, illatát kicsi dohány fűszerezi. Frissen töltve, keserű mandula, de gyorsan nyílik és átveszi a vezetést a gyümölcs. Amaréna meggy és bors, érett eperrel.

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

Dűlők

saját területeink több dűlőn

Az év

Klasszikus évjárat, a tanninok jó érettségével és az öregedési potenciállal. A 2016-os szüret áprilisban tavaszi fagyokkal indult, amelyek elsősorban fiatal szőlőinket érintették. Ettől és néhány nyári esőtől eltekintve a szüret a várakozásoknak megfelelően alakult, fantasztikusan kiegyensúlyozott és egészséges gyümölcsöket szüretelhettünk.





SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A beérkező szőlőt gondosan válogattuk majd rövid ideig áztattuk. Tartályban történt a kontrollált alkoholos erjesztés ahol kialakulnak a fajta vezető jegyei. Az extrakciós idő 28 nap volt. Hordóban történt az almasav teljes lebontása. 14 hónapot töltött új és főként másodtöltésű francia hordóban.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,5 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2016-09-22
Palackozás	2019-01-11
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	14 Hónap

Kóstolás



Sötét vörös.



Illatát dohány fűszerezi.



Frissen töltve, keserű mandula, de gyorsan nyílik és átveszi a vezetést a gyümölcs. Amaréna meggy és bors, érett eperrel.



Korábbi évjáratok

2015