



SAUSKA



Sauska Cabernet Franc Siklós

Villány 2017

Mély violaszín, rubin árnyalatokkal. Komplex, gazdag, intenzív illat szegfűszeggel, fahéjjal, kardamommal, dohánnyal. A szájban gazdagon gyümölcsös, főleg szeder, áfonya, málna és ribizli. Kortyában hosszú, selymes tanninok, gazdag, komplex utóíz.

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

Dűlők

saját területeink több dűlőn

Az év

A meleg, átlagon felüli hőmérsékleti értékeket adó márciusi időjárás nagyon korai rügypadást eredményezett. Az április második és május első felének hűvös időjárása jelentősen visszavetette a hajtásnövekedés kezdetének intenzitását. Az ekkor hullott nagyobb mennyiségű csapadék jelentősen megnehezítette a telepítési munkákat. Az érés a borvidéken szokásos időszak előtt kezdődött meg. A hűvös éjszakák a savtartalom és az aromaanyagok megőrzéséhez jelentősen hozzájárultak. A rozé alapokkal kezdtük meg a szüretet augusztus 18-án. A jelentős fordulat szeptember első két hetében jött, az átlaghőmérséklet az utóbbi hat év legalacsonyabb értékét adta, míg a csapadék mennyisége is a második helyen végzett az elmúlt évek rangsorában. Az érés üteme ekkor jelentősen visszaesett. Október hónap azonban kiemelkedően meleg időjárással kedvezett a megfelelő érettség eléréséhez az összes fajta esetén. A szüretet október 19-én a Zuhánya-dűlő cabernet sauvignon szüretelésével fejeztük be. A szőlőtermés minősége, mind az aromaanyagok, mind a fenolos érettség és a színanyag tartalom szempontjából kiemelkedőnek értékelhető.



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. 17 hónapot töltött új és főként másodtöltésű francia hordóban.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,1 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-09-22
Palackozás	2020-01-13
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	17 Hónap

Kóstolás



Mély violaszín, rubin árnyalatokkal.



Komplex, gazdag, intenzív illat szegfűszeggel, fahéjjal, kardamommal, dohánnyal.



A szájban gazdagon gyümölcsös, főleg szeder, áfonya, málna és ribizli.

