



SAUSKA



Sauska Cuvée 13

Villány 2018

Rubinvörös meleg szín, illatában szilva, málna, szeder és friss kovászos kenyér. Harmonikus, arányos test sok gyümölcscsel, hosszú, üde utóízzel.

Összetétel:	cabernet sauvignon, merlot, kékfrankos, portugieser, cabernet franc
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	13,5 %
Kiszerelés:	0,75 l

Dűlők

A Villányi-hegység alapköze tömör mészkő, márga és dolomit, felső rétegében löszös agyaggal. Ez a kalciumgazdag lösz magasabb savtartalmú, élénk, gyümölcshangsúlyos 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

Szőlészet-Borászat

A frissen szüretelt kékszőlő, alapos fűt- és bogyóválogatás után 3-5 napig hidegáztattuk. Tartályban, speciális élesztővel erjesztettük a primer gyümölcsaromák megőrzése érdekében, ezután préseltük. Nyolc hónapig érett harmadtöltésű tölgyhordóban és tartályban.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,8 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-08-24
Palackozás	2019-10-28
Érlelés	tartályban és hordóban érett
Érlelési idő	8 Hónap

Kóstolás



Rubinvörös meleg szín.



Illatában szilva, málna, szeder és friss kovászos kenyér.



Harmonikus, arányos test sok gyümölccsel, hosszú, üde utóízzel.



Korábbi évjáratok

2017