



SAUSKA



Sauska Cuvée 13

Villány 2017

Bordeauxi házasítás kiegészítve egy kis kékfrankossal és syrah-val. Élénk bíbor rózsaszínes karimával, friss és rendkívül üde. Illatában primer gyümölcsök, meggy és feketeszeder, meg a finom házi cseresznyekompót leve. Kortya játékosan könnyed és harmonikus, a ribizli friss savaival, lehelletnyi füstösséggel, selymes, lágy tanninokkal.

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

Dűlők

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

Az év

A meleg, átlagon felüli hőmérsékleti értékeket adó márciusi időjárás nagyon korai rügyfakadást 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

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. Három hónapig érett harmadtöltésű tölgyhordóban és tartályban.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,6 g/l
Alkohol	13,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-08-17
Palackozás	2018-07-26
Érlelés	használt francia hordókban
Érlelési idő	3 Hónap

Kóstolás



Élénk bíbor rózsaszínes karimával.



Illatában primer gyümölcsök, meggy és feketeszeder, meg a finom házi cseresznyekompót leve.



Kortya játékosan könnyed és harmonikus, a ribizli friss savaival, lehellelnyi füstösséggel, selymes, lágy tanninokkal.

