



SAUSKA



Sauska Cuvée 5

Villány 2011

Cabernet franc, merlot és cabernet sauvignon házasítása. "Orrában fekete cseresznye és érett aszaltszilva szép gyümölcssavakkal és kerek tanninokkal. A szájban tisztaság és finom egyensúly némi finom csokoládéval.

Klasszikus újvilági bordói házasítás, mondhatnánk rá, de gyümölcsprofilja finoman és egyértelműen európai. Sok ídeje van még, izgalmas lesz megtapasztalni hova tart. Komoly ígéret." (Christopher Burr MW, 2015)

Összetétel:	cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	15 %
Kiszerezés:	0.75 l

Dűlők

saját területeink több dűlőn

Az év

A 2011-es év maga volt a terápia 2010 és 2009 után. A fiatal telepítések egyenetlen tőkái is végre beértek, megerősödtek és magukra találtak. Jó időben történt a rügyfakadás. Változatos, esővel tarkított volt a tavasz, aztán beköszöntött a jó idő. Ez "meghúzta" a szőlőt a korai hajtásnövekedés fázisában, közben pedig elegendő nedvesség maradt a talajban a fejlődéshez. A folytatás is öcsillagos volt, napsütéses és szellős idő a virágzáskor. A hosszú periódus alatt az egyes szőlőfajták szépen kötődtek, előrevetítve a jó szüret lehetőségét. A július közepi zsendülés indulásától az érés kiegyenlítően haladt. A hónap utolsó hete szeles volt, ami enyhe vízhiányt idézett elő. A hosszú, meleg nyárutó az éjjel már hús októberrel együtt nagyot alkotott: november elejére végeztünk a szürettel és nem akármilyen minőség került feldolgozásra.



SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt gondosan válogatott szőlőt kéméletes roppantás után rövid ideig áztattuk. Tartályban és kis méretű francia hordókban történt a kontrollált alkoholos erjesztés és almasavbontás. Az ezt követő 30 napos héjonáztatással hangsúlyoztuk a fajta vezető jegyeit, aromáit. Kíméletes préselést követően 19 hónapos hordós érlelést kapott, melynél a legkiválóbb hordóinkat használtuk (80 %-ban új hordó).

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,2 g/l
Alkohol	15 %
Kiszerezés	0.75 l
Szüret kezdetének időpontja	2011-09-04
Palackozás	2013-07-06
Érlelés	Új és használt francia hordókban
Érlelési idő	19 Hónap

Kóstolás



Elegáns mélybordó-rubin



Orrában fekete cseresznye és érett aszaltszilva szép gyümöcssavakkal és kerek tanninokkal.



A szájban tisztaság és finom egyensúly némi finom csokoládéval.

