



SAUSKA



Sauska Cuvée 7 Siklós

Villány 2015

Mélybordó szín, látványra is sűrűbb textúra. Illatban érett gyümölcs, nagymamáink cukrozott nyári gyümölcsei, meg tannin, fűszerek sokasága. Édes illat finom hordós jegyekkel, ízében viszont a sűrűséghez társuló tannin, finom bársonyosság és a mélység ígérete. Fiatal, hamvas bor, amolyan "Villány újhullám" a hűvös siklói platókról.

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

Dűlők

A Villányi-hegység alapkőzete 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 tüzés-fűszeres jegyei is.

Az év

2015-re sok nedvesség maradt a talajban az előző évből, a tél enyhe volt. A tavasz nagyon rövid volt, mint az elmúlt években mindig, még májusban is visszahűlő idővel, de ez a virágzást végül nem zavarta meg, a fűtők laza szerkezetűek lettek. Nyáron és kora ősszel végig perzselő volt a forróság, száraz időszak köszöntött be, de az aszály tünetei nélkül, itt jöttek kapóra a télen a mélyebb talajrétegekben megmaradt víztartalékok. A jó termés mennyiségek hamar megmutatták magukat, korai szüretet vártunk, de a szeptemberi esőzések „normalizálták” a szedési ütemezést, és végül jó termésmennyiséggel, átlagon felüli minőséggel zártuk a szüretet. Jó szerkezetű, gyümölcsös, arányos borok születtek.



SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A kézzel szüretelt gondosan három szinten válogatott fűrtöket kéméletes roppantás után rövid ideig áztattuk. Tartályban történt a kontrollált alkoholos erjesztés. Az év lehetőségeinek megfelelően hosszabb, 35 napos héjon áztatás után történt a teljes tétel almasavbontása. 15 hónapos hordós érlelést kapott. Kis méretű francia hordókat használtunk (30 %-ban új hordó).

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,6 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2015-10-12
Palackozás	2017-08-24
Érlelés	többségében másodtöltésű francia hordókban
Érlelési idő	15 Hónap

Kóstolás



Mélybordó szín, látványra is sűrűbb textúra.



Illatban érett gyümölcs, nagymamáink cukrozott nyári gyümölcsei, meg tannin, fűszerek sokasága. Édes illat finom hordós jegyekkel.



Ízében viszont a sűrűséghez társuló tannin, finom bársonyosság és a mélység ígérete. Fiatal, hamvas bor, amolyan "Villány újhullám" a hűvös siklósi platókról.

