



# SAUSKA



## Sauska Cuvée 7 Siklós Magnum

### Villány 2017

Mély, sötét szín, rubin tónussal. Komplex gyümölcsös, virágos, fűszeres illat, szeder, szamóca, málna, áfonya. Szájban egyensúlyos, besimult, selymes tanninok. Az illatában megjelenő gyümölcsökön túl rozmaring, gyógynövények, erdő. Nagyon friss hosszú utóíz, édes fűszerekkel, egy csipet mineralitással.

|                                   |                                            |
|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| Összetétel:                       | cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc |
| Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: | 17-18 °C                                   |
| Alkohol:                          | 14,5 %                                     |
| Kiszerelés:                       | 1,5 l                                      |

### Dííók

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 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 munkálatokat. 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 kézzel szüretelt gondosan három szinten válogatott fűtöket kémleletes 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                         | 6,5 g/l                          |
| Alkohol                     | 14,5 %                           |
| Kiszerezés                  | 1,5 l                            |
| Szüret kezdetének időpontja | 2017-09-15                       |
| Palackozás                  | 2019-09-13                       |
| Érlelés                     | új és használt francia hordókban |
| Érlelési idő                | 15 Hónap                         |

## Kóstolás



Mély, sötét szín, rubin tónussal.



Komplex gyümölcsös, virágos, fűszeres illat, szeder, szamóca, málna, áfonya.



Szájban egyensúlyos, besimult, selymes tanninok.

