



SAUSKA

Sauska Cuvée 7 Villány

Villány 2015

Mélybordó szín mélyebb árnyalattal, de nem átláthatatlan mélységű és nehézségű. Fűszerek, melegbarna árnyalatok illatban. Ízében kandírozott gyümölcsök kis vaníliával, hordós jegyekkel, markánsabb fűszeresség a visszafogottabb savakkal átellenben. Sok a gyümölcs, hosszan követik az ízt a tannin és a hordó mögött. Elegáns szimbiózis.

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

Dűlők

Míg a Cuvée 7 Villányt a Bordeaux-i fajták házasítása inspirálja, lényge ennél sokkal összetettebb. Ahelyett, hogy pontosan, előre beállított arányokkal dolgoznánk, minden évjáratunknál megvizsgáljuk az év hatását a termésre és dűlőinkre. A Cuvée 7 Villány-t úgy álmodtuk meg, hogy az elkészült borban finom egyensúlyban legyenek jelen dűlőink. A villányi Konkoly -, Ördögárok- és Kopár dűlők, a borvidék kiemelkedő képviselői, saját egyéniséggel. Ez az a plusz, ami a Cuvée 7-re annyira jellemző villányi egyéniséget adja és természetesen a többségében az Ördögárból származó Cabernet Sauvignon, mely fajta a házasítás gerincéül szolgál.

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 fürtök 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 termés mennyiséggel, 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 adottságaihoz igazodva 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	5,5 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2015-10-12
Palackozás	2017-08-25
Érlelés	többségében másodtöltésű francia hordókban
Érlelési idő	15 Hónap

Kóstolás



Mélybordó.



Fűszerek, melegbarna árnyalatok illatban.



Ízében kandírozott gyümölcsök kis vaníliával, hordós jegyekkel, markánsabb fűszeresség a visszafogottabb savakkal átellenben. Sok a gyümölcs, hosszan követik az ízt a tannin és a hordó mögött.

