



SAUSKA

Sauska Kékfrankos

Villány 2017

Házikedvenc, nagy formában ebben az évjáratban. Dől belőle a gyümölcs, klassz savakkal, kifinomult, lágy tanninokkal. Illat és íz között, tökéletes a harmónia, áfonya, málna, cigánymeggy vibrál az illatban. Igazi gyümölcskavalkád a kortyban, melyből húsos, érett cseresznye emelkedik ki és marad hosszan a szájban.

Összetétel:	kékfrankos
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	12 °C
Alkohol:	13 %
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, 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 beérkező szőlőt gondosan válogattuk majd rövid ideig áztattuk. Tartályban történt a kontrollált alkoholos erjesztés ahol kialakulnak a fajta vezető jegyei. A 30 napos héjon áztatás után kíméletesen préselés következett. 10 hónapig érleltük nagy, 500 l-es hordókban (30 %-ban új hordó).

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,3 g/l
Alkohol	13 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-10-02
Palackozás	2019-06-03
Érlelés	Új és használt hordóban
Érlelési idő	10 Hónap

Kóstolás



Mély bíborvörös színű.



Illat és íz között, tökéletes a harmónia, áfonya, málna, cigánymeggy vibrál az illatban.



Igazi gyümölcskavalkád a kortyban, melyből húsos, érett cseresznye emelkedik ki és marad hosszan a szájban

