



SAUSKA



Sauska Merlot prémium

Villány 2015

Mély, intenzíven gyümölcsös illat, málnával, szederrel és gyógyfűvekkel. Komoly teste, szélesen terül a szájban. Az intenzív gyümölcsösség dominálja a kortyot is, málnával, szederrel, finom kakaóval és pörkölt mogyoróval a fókuszban. A kortyot selymes tanninok kísérik, melyek hosszan-hosszan a szájban maradnak.

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

Dűlők

Kopár Mésző, márga és dolomit, termőrétege lösz, redzina és barna erdőtalaj. A dűlő termőrétegébe mésző is keveredik, ami a déli fekvéssel és a meleget a tőkékre visszasugárzó sziklával együtt adja az ismerős villányi tüzes-fűszeres jegyeket. A legnyugatibb villányi dűlő, észak felől teljesen védett. A tavaszi rügyfakadás itt kezdődik a legkorábban: a mandulafák gyakran már február végén virágzanak.

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 termésmennyiséggel, átlagon felüli minőséggel zártuk a szüretet. Jó szerkezetű, gyümölcsös, arányos borok születtek.



SAUSKA

Szőlészet-Borászat

A kézzel szüretelt gondosan válogatott szőlőt rövid ideig áztattuk. Ezt követően hordóban és tartályban történt az erjesztés és almasavbontás. 30 napos héjonáztatással hangsúlyoztuk a fajta vezető jegyeit. 15 hónapos tölgfahordós érlelést kapott. (20 %-ban új hordó). Szüret időpontja 2015. szeptember 14- október 20.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,6 g/l
Alkohol	14 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2015-09-14
Palackozás	2017-07-10
Érlelés	újés használt francia hordóban
Érlelési idő	15 Hónap

Kóstolás



Mély rubinba hajló, élénk szín.



Mély, intenzíven gyümölcsös illat, málnával, szederrel és gyógyfűvekkel.



Az intenzív gyümölcsösség dominálja a kortyot is, málnával, szederrel, finom kakaóval és pörkölt mogyoróval a fókuszban. A kortyot selymes tanninok kísérik, melyek hosszan-hosszan a szájban maradnak.

