



SAUSKA

Sauska Rosé

Villány 2020

Újra a kékfrankos a lelke 2020-as rozé házasításunknak, a csapatban pedig mindenki hozza a legjobb formáját, ahogy megszokhattuk: a syrah fűszerez, a cabernet sauvignon játékos savakkal villan be, a merlot pedig emel egyet az egészen az elegancia és tartás irányába. Robban a csipkebogyó, erdei szamóca és érett körte az illatban, málna, meggy és gránátalma a kortyban. Friss, dinamikus és tiszta, klassz savakkal, húzós korttyal.

Összetétel:	cabernet sauvignon, merlot, kékfrankos, syrah
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10 °C
Alkohol:	12,5 %
Kiszárazás:	0,75 l

Dűlők

Fiatal ültetvényeinkről, főként a siklósi Makár és Zuhánya dűlőkből. 100%-osan saját telepítés.

Az év

2020 elején a téli csapadéknak köszönhetően a talajok komoly vízkészlettel indulhattak a vegetációs időszakban. A siklósi területeken március utolsó hetében még számottevő hótakaróval is találkozhattunk, a hűvös időjárás miatt a fakadás vontatott volt, a hajtások növekedésüteme is elmaradt a várttól. A fakadástól virágzásig eltelt közel két hónap hűvös és kifejezetten száraz időszaknak bizonyult, április-májusban nagyon kevés esővel. Ennek ellenére május 25-én szerencsére már virágzott a magasabb fekvésű siklósi területeken is. A nyár hűvös időjárással köszöntött be és augusztus elejéig kitartott, így lassan indult az érés. Augusztus második felétől végre melegebbre fordult az időjárás, szeptember hónap az utóbbi 8 év legmelegebb időszakát adta, igen jelentős átlagos napi hőingással, amely rendkívüli mértékben kedvezett a vörös fajták színanyag képzésének, valamint a sav és aromaanyagok megőrzésének. Különleges, nem nehéz, nagyon izgalmas, elegáns borok születtek az éven.





SAUSKA

Szőlészet-Borászat

A frissen szüretelt kékszőlő, kíméletes roppantás után nyert színlevét fracionáljuk. Az áztatás minimális, mindössze annyi ideig tart, míg a must elnyeri könnyed színét, elegáns aromáit. Tartályban, hidegtűrő élesztővel erjesztjük. Rosénk klasszikus reduktív iskolázás, hordós érlelést nem kapott. Almasavbontás nélküli finomseprős érlelés után került a palackba. 2020. December közepétől palackozva.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6 g/l
Alkohol	12,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2020-09-04
Palackozás	2020-12-15
Érlelés	Kizárólag tartályos érlelésű
Érlelési idő	3 Hónap

Kóstolás



Halvány rózsaszín



Robban a csipkebogyó, erdei szamóca és érett körte az illatában.



Málna, meggy és gránátalma gazdagítják a kortyot.



Korábbi évjáratok

2019