



SAUSKA



Sauska Rosé

Villány 2019

Több mint felében kékfrankos, valamint syrah, merlot és cabernet franc házasítása. Igazi gyümölcsbomba, harsogó, lendületes, kirobbanóan üde. Rendkívül sokszínű, egyszerre friss és érett, kiegyensúlyozott. Mediterrán gyümölcsök jellemzik, főleg citrusok, aztán szőlő, egres, birs, körte, gránátalma, rebarbara. Íze hosszan elkísér. Nagy örömeinkre erre az évre érett be az a szőlőtelepítési munka, amely borászati szempontból is segített végiggondolni, milyen egy modern villányi rosé.

Összetétel:	merlot, kékfrankos, syrah, cabernet franc
Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	10 °C
Alkohol:	12 %
Kiszerezés:	0,75 l

Dűlők

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

Az év

A februári és márciusi hónapok kiemelkedően melegnek bizonyultak. Kijelenthető, hogy az elmúlt 10 év legszárazabb tele mutatkozott a területeken. A kedvező téli szénhidrát mérlegnek köszönhetően, az átlagosnál egy héttel hamarabb következett be a fakadás, mely szép egyöntetűség formájában valósult meg. Fakadástól virágzásig tartó időszak meleg áprilissal indult, április második dekádjától május végéig csapadékban gazdag idő köszöntött ránk, valamint ez idő alatt volt az elmúlt 8 évben a leghűvösebb is. A virágzás kicsit kitolódott az előző évekhez képest. 10 éve a 2019-es augusztus elején hullott a legtöbb csapadék, a hónap végétől viszont szárazságstressz tünetei mutatkoztak a növényeken. Az érés vontatottan indult, de a szüretet aromaanyagokban és savtartalomban gazdag szőlőfürtök szedésével kezdhettük meg. Októbertől felmelegedés köszöntött ránk, viszont a napi hőingások átlag felettiek voltak. A hullámvasúthoz hasonlítható év ellenére kijelenthető, hogy csodával zárult, a bogyók tökéletes fenolos érést, magas potenciális alkoholokat, alacsony almasav tartalmat és magas színintenzitást elérve érkeztek a feldolgozóba. Mondhatni ezüsttálcán szállította a szőlészet a borászat részére boraink alapanyagát.



SAUSKA

Szőlészeti-Borászati

A frissen szüretelt kékszőlő, kíméletes roppantás után nyert színlevét frakcionáljuk. Az áztatás minimális, mindössze annyi ideig tart, míg a must elnyeri könnyed színét, elegáns aromáit. Tartályban, speciális élesztővel erjesztjük. Rosénk klasszikus reduktív iskolázás, hordós érlelést nem kapott. Almasavbontás nélküli finomseprős érlelés után került a palackba. Palackozás 2019.12.17-től

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,3 g/l
Alkohol	12 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2019-08-28
Palackozás	2019-12-17
Érlelés	reduktív
Érlelési idő	3 Hónap

Kóstolás



halvány rózsaszín



Igazi gyümölcsbomba, harsogó, lendületes, kirobbanóan üde.



Rendkívül sokszínű, egyszerre friss és érett, kiegyensúlyozott. Mediterrán gyümölcsök jellemzik, főleg citrusok, aztán szőlő, egres, birs, körte, gránátalma, rebarbara.

