



Sauska Cabernet Franc Makár

Villány 2018

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	15 %
Kiszerezés:	0,75 l

Elegancia és finomság jut eszünkbe az első kortynál. A fekete cseresznye, az ibolya, a jó szivar és a száraz erdei levelek intenzív, mégis elegáns és kiegyensúlyozott aromái. Testes, de lédús íz, fekete olajbogyóval, fekete cseresznyével és szivar ízekkel. Elegáns és nőies, gazdag és telt bor. Az év Gazdag és intenzív borok. A 2018-as évjáratra úgy fogunk emlékezni, mint a valaha volt legkorábbi szüretre (a rosé esetében augusztus 11.). Az elmúlt évtized legmelegebb évének számít, szerencsére extrém hőcsúcsok nélkül. Késő tavasztól kora őszig állandóan meleg (és száraz) volt. Szeptember közepe meghozta a nagyon szükséges esőt, ami lelassította az érést, és lehetővé tette a szőlő felfrissülését. A cabernet-ek és a kékfrankosok különlegesen ragyognak ebben az évjáratban.

Szőlészet-Borászat

A kézzel szedett fürtök háromszintű, alapos szelekciója után a szőlő szárát eltávolítottuk, majd néhány órás erjesztés előtti hidegáztatás után megindult az erjedés. Az erjesztés rozsdamentes acél tartályokban történt. 30 napos héjontartás után a bort gyengéden préseltük. 15 hónapig érett 225 literes francia hordóban, 70% új tölgyben.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	5,4 g/l
Alkohol	15 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2018-10-10
Palackozás	2020-09-18
Érlelés	Használt és új hordós érlelést is kapott
Érlelési idő	15 Hónap

Kóstolás

	Mély tiszta rubin, ibolyás bevillanásokkal.
	fekete cseresznye, ibolya, jó szivar és a száraz erdei levelek.
	Testes, de lédús íz, fekete olajbogyóval, fekete cseresznyével és szivar ízekkel.