



Sauska Cabernet Franc Siklós

Villány 2017

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:	17-18 °C
Alkohol:	14,5 %
Kiszerezés:	0,75 l

Mély violaszín, rubin árnyalatokkal. Komplex, gazdag, intenzív illat szegfűszeggel, fahéjjal, kardamommal, dohányval. A szájban gazdagon gyümölcsös, főleg szeder, áfonya, málna és ribizli. Kortyában hosszú, selymes tanninok, gazdag, komplex utóíz.

Szőlészeti-Borászati

A beérkező szőlőt gondosan válogattuk majd rövid ideig áztattuk. Tartályban történt a kontrollált alkoholos erjesztés ahol kialakulnak a fajta vezető jegyei. Az extrakciós idő 28 nap volt. Hordóban történt az almasav teljes lebontása. 17 hónapot töltött új és főként másodtöltésű francia hordóban.

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,1 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-09-22
Palackozás	2020-01-13
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	17 Hónap

Kóstolás



Mély violaszín, rubin
árnyalatokkal.



Komplex, gazdag, intenzív illat
szegfűszeggel, fahéjjal,
kardamommal, dohányval.



A szájban gazdagon
gyümölcsös, főleg szeder, áfonya,
málna és ribizli.