



Sauska Merlot Kopár

Villány 2018

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

Nagypályán játszó bor, széles és koncentrált kék és fekete szilva aromák grafittal és zsályával. Zamatos, ropogós, mégis gazdag ízvilág érett szilva, szivardoboz és shitakee gomba ízekkel. Friss és érett tanninok együttese, zamatos, grafit befejezéssel. 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 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 tölgyfahordós érlelést kapott. (20 %-ban új hordó).

Részletek

Megnevezés	Bor
Sav	6,3 g/l
Alkohol	14,5 %
Kiszerezés	0,75 l
Szüret kezdetének időpontja	2017-09-14
Palackozás	2019-09-24
Érlelés	új és használt francia hordókban
Érlelési idő	15 Hónap

Kóstolás



Tiszta, mély rubinvörös.



Csodás illatában friss dohány, ribizli és meggy, szilvakompót, gyógyfűvek és mezei virágok.



A szájban édes és eleven, finom tanninokkal, klasszul integrált fával, cassis, meggy, fekete csokoládé, erdei föld és grafit komplexitással.