



SAUSKA CABERNET SAUVIGNON

VILLÁNY 2020



Karakteres és elegáns cabernet sauvignon, aromáiban fekete ribizli, érett szilva, feketebors és zsályás fűszeresség. Testes bor, lágy ízvilággal, amely könnyen iható, gazdag vörösborrá teszi. Ribizli és szilva ízei lenyűgöző frissességgel, izgalmas gyógynövény karakterrel, kortyában tűzön sült fűszeres paprikával és feketeborssal.

AZ ÉV

A 2020-as évjáratból jó felépítésű, elegáns és kiegyensúlyozott borok készültek. A szokatlanul hosszú tél adta késői rügyfakadás a megszokottnál hidegebb nyár és a rendkívül meleg szeptember mellett tökéletes egyensúlyt teremtett a frissesség és az érettség között.

DŰLŐK

Saját területen termelt cabernet sauvignon házasítása két izgalmas dűlőről, a hűvösebb, magasabb siklósi Makárról és a melegebb Kopárról.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A fűtök alapos szelekciója után a szőlőt bogyóztuk, majd néhány órás előerjesztő hidegáztatás után megkezdődött az erjedés. Rozsdamentes acél tartályokban erjedt a bor, hogy fokozza a fajta klasszikus gyümölcsprofilját. 24 napos héjonáztatás után a bort finoman préseltük. A bor 20%-a használt tölgyfahordókban érett 8 hónapig, a többi rozsdamentes acéltartályban maradt.

TERMŐHELY:	Villány
FAJTA:	Cabernet Sauvignon
ALKOHOL:	14,5%
SAV:	5,4 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l