



SAUSKA CABERNET SAUVIGNON ÖRDÖGÁROK

VILLÁNY 2019



Illatában érett, feketebogyós gyümölcsösség balsamos és provence-i fűszernövényekkel. Ribizli, érett gránátalma és eukaliptusz gazdag és intenzív ízei, kezdetleges tanninos szerkezettel és frissességgel. Hosszú utóíz, balsamos gyümölcskoncentráció. Nem félénk bor, nagy és merész ívet húz a kortya dús ízekkel, erős szerkezettel.

AZ ÉV

Gazdag, testes, intenzív borok. A 2018-as évjáratra úgy fogunk emlékezni, mint a valaha volt legkorábbi szüretre (a rosé esetében augusztus 11!) Az elmúlt évtized legmelegebb éve volt, szerencsére extrém hőcsúcsok nélkül. Késő tavasztól kora őszig állandóan meleg és száraz volt az idő, szeptember közepe meghozta a nagyon szükséges esőt, ami lelassította az érést, és lehetővé tette a szőlő felfrissülését. Ebben az évjáratban különösen a cabernet fajták és a kéfrankos tündökölt.

DŰLŐK

Ez az dűlős bor a melegebb Villány környékén található Ördögárokból származik. Az ikonikus ültetvény nevét a formája adja, V-alakú parcella, ahol a meleg levegő csapdába esik, különösen meleg mikroklímát teremtve, amely tökéletesen illik a későn érő cabernet sauvignonhoz. Az erről a területről származó borok mindig ízletesek, gazdagok és intenzívek, Villány igazi sármját mutatják.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A kézzel szüretelt fürtök háromszintes, alapos szelekciója után a szőlőt bogyóztuk, majd néhányórás erjesztés előtti hidegáztatás után rozsdamentes acél tartályokban megindult az erjedés. 30 napos héjonáztatás után a bort finoman préseltük, 15 hónapig érleltük 225 literes francia hordóban, melynek 70% volt új tölgy.

TERMŐHELY:	Villány
FAJTÁK:	Cabernet Sauvignon
ALKOHOL:	15%
SAV:	5,4 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUM:	0,75 l, 1,5 l, 3 l