



SAUSKA CABERNET SAUVIGNON ÖRDÖGÁROK

VILLÁNY 2019



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

AZ ÉV

Hullámvasút évjárat, amely tintaszínű borokat hozott létre kiegyensúlyozott tanninokkal és savval. A 2019-es évjárat az elmúlt 10 év legszárazabb telét követően és a vártnál korábbi rügyfakadás után indult. Aztán hullámvasút módra következtek a meleg és hűvös időjárási hullámok: meleg kora tavasz, hideg késő tavasz; hideg kora-nyár, meleg késő-nyár; hideg kora-ősz, meleg késő ősz. A rozét nagyon korán, míg a vörösborok alapját viszonylag későn szedték.

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 mikroklimát 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