



SAUSKA KADARKA

VILLÁNY 2019



Ragyogó rubinpiros. Meggyes, vaníliás, sütis, édesfűszeres illatában játékoság, a szájbán cseresznye, málna és keleti fűszerek, szuper lendületes savak és virágosság. Könnyű teste visszafogott tanninokkal párosul, friss, vidám, abbaahagyhatatlan bor.

AZ ÉV

Hullámvasút- évjárat, amely mélyszerű, tintás komplexitású borokat adott, 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 rozé alapokat nagyon korán, míg a vörösbor alapokat viszonylag későn szüreteltük.

DŰLŐK

A szőlő két területről, a siklósi Zuhányából és a villányi Ördögárokából származik. A Zuhánya a hűvösebb Siklós alrégió legmagasabb pontján található, kilátással a magyar-horvát fennsíkra. A kiváló légáramlás és a tengerszint feletti magasság miatt kissé hidegebb időjárás izgalmas savakat eredményez, remek terület. Az Ördögárok ezzel szemben az egyik legforróbb villányi terület, szokatlan „árok” formájáról és átlagon felüli hőtartásáról kapta a nevét.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A fűrtök alapos szelekciója után a szőlőt lebogyóztuk, majd néhány órás előerjesztő hidegáztatás után megindult az erjedés. Az erjesztés rozsdamentes acéltartályokban és tölgyfahordókban is történt. 30 napos héjonáztatás után préseltük a bort, majd 10 hónapig érett 500 literes hordóban, melynek 30%-a volt új.

TERMŐHELY:	Villány, Siklós
FAJTÁI:	Kadarka
ALKOHOL:	13%
SAV:	5,8 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l