



# SAUSKA MERLOT CSUKMA

## VILLÁNY 2019



Érett szilva, medvecukor, cédrus és szivar koncentrált és gazdag aromái, feketeribizli lekvár, szivardoboz és zsálya mély íze. Gazdag és testes bor, merész ízekkel és nagyon hosszú érlelési potenciállal. Nagyon érdemes dekantálni az aromaintenzitás fokozása érdekében.

### 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 koranyár, meleg késő-nyár; hideg kora-ősz, meleg késő ősz. A rozét nagyon korán, míg a vörösborok alapját viszonylag későn szedtük.

### DŰLŐK

Ez az egydőlős bor a csukmai parcelláról származik. Fenn, a hidegebb Siklós vidékének lankáin található. A Csumma dűlőben természetesen szőlőből csak prémium borok készülnek: amolyan grand cru nálunk. Rájöttünk, hogy a Merlot nagyon szereti ezeket a hidegebb parcellákat, ahol a szőlő egyébként gyors érését egy kicsit meg lehet szelídíteni, elegánsabb, kifinomultabb borokat készíteni.

### 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:	Siklós
FAJTÁK:	Merlot
ALKOHOL:	14,5%
SAV:	5,4 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUM:	0,75 l, 1,5 l, 3 l