



SAUSKA VILLÁNYI FRANC MAKÁR

VILLÁNY 2019



Egy nehézbombázó. Intenzív és koncentrált, Maraschino-cseresznye aromák bourbon vaníliával és fehér borssal, ugyanakkor virágos finomsággal - erre a kettősségre egyetlen kortyban csak a cabernet franc képes. Szeder, fekete málna és szegfűbors intenzív és koncentrált íze, kedves és élénk, nagyszerű frissességgel és finomsággal, merész ízekkel és teltséggel. Ne tévesszen meg: a bor virágos frissége és feminin jellege nem gyengeség, varázslatos szépség. A fajta jogosan a Villány régió legelismertebb fajtája.

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 szedték.

DŰLŐK

Ez az dűlős bor a hűvösebb Siklós környékén található Makárról származik. A Makár-dűlő magas fekvése és kiváló légáramlása gazdag borokat ad, amelyek megőrzik a frissességet és a savakat. Rendkívüli egyensúly és a színek - ezt teszi a Makár az asztalra évről-évre, varázslatosan.

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:	Cabernet Franc.
ALKOHOL:	15,5%
SAV:	5,1 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUM:	0,75 l, 1,5 l, 3 l