



SAUSKA CUVÉE 11

VILLÁNY 2020



Vörösbogyós gyümölcskosár csábító és réteges aromái, szeder, cseresznye és áfonya, a tölgyfahordós érlelésből fakadó fűszeres, pirított aromák extra rétegeive, meg friss rozmaringgal. Zamatos és intenzív íz, tele roppanó cseresznyével és áfonyával, amelyek kiemelik a tölgy adta szivar és édes dohány ízt. Közepes test, fiatalos tanninok, figyelemre méltó frissesség.

AZ ÉV

A 2020-as évjáratból jó felépítésű, elegáns és kiegyensúlyozott borok készültek. A szokatlanul hosszú tél adta késői rügyfakadás a megszokottnál hidegebb nyár és a rendkívül meleg szeptember mellett tökéletes egyensúlyt teremtett a frissesség és az érettség között.

DŰLŐK

A villányi borvidék négy különböző szőlőültetvényének birtokon termesztett gyümölcseinek házasítása. Ebbe a házasításba az Ördögárok, a Konkoly, a Makár és a Kopár dűlő került.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Az alapos válogatást követően a bogyókat 35 órán át erjesztés előtt hidegen áztattuk, hogy még tisztább és gyümölcsösebb aromákat kapjunk. A rozsdamentes acéltartályokban való erjesztést követően a bort 15 hónapig tölgyfahordókban érleltük, 20% új tölgy és 80% használt hordóban.

TERMŐHELY:	Villány
FAJTA:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Cabernet Franc
ALKOHOL:	15%
SAV:	5,4 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l