



# SAUSKA CUVÉE 5

## VILLÁNY 2017



A fekete cseresznye, az ibolya és az ibériai sonka izgalmas, éteri aromái. Tökéletes textúra szedertorta, kardamom és bőr ízeivel. Hosszú, gyümölcsös, tiszta utóíz, amely frissen hagyja a szájat és azonnal szomjassá tesz a következő kortyra.

### AZ ÉV

Intenzív és friss borok születtek 2017-ben. A meleg kora tavasznak köszönhetően gyorsan indult a fejlődés a szőlőben, majd áprilisban gyorsan lelassult az alacsony hőmérséklet és a rengeteg eső miatt. A nyár ideális volt egészen szeptember elejéig, amikor váratlanul megérkezett a hideg idő. Ez segített lelassítani az érést, és lehetővé tette, hogy a szőlő megőrizze sok frissességét és lédúságát a meleg nyár után. Október közepéig szüreteltünk és összességében gyönyörű évjáratnak örülhettünk.

### DŰLŐK

A házasításban a borvidék legkomolyabb potenciállal bíró területei, a Makár dűlő cabernet franc-ja, a Kopár melot-ja és az Ördögárok cabernet sauvignonja.

### SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A kézzel szedett fürtök háromszintű, alapos szelekciója után a szőlő szárát eltávolítottuk, majd néhány órás erjesztés előtti hidegáztatás után megindult az erjedés. Az erjesztés rozsdamentes acél tartályokban történt. 30 napos héjontartás után a bort gyengéden préseltük. 16 hónapig érett 225 literes francia hordóban, 85 % új tölgyben.

TERMŐHELY:

Villány

FAJTA:

Cabernet Franc 57%,  
Cabernet Sauvignon 28%,  
Merlot 15%.

ALKOHOL:

14,5%

SAV:

5,7 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

0,75 l