



SAUSKA CUVÉE 7

VILLÁNY 2020



Gyönyörű tankönyvszerű cabernet sauvignon illattal indul feketeribzli, cassis és grafit aromákkal. Eukaliptuszszerű frissesség az édes dohánylevél, szantálfa és gyönyörűen integrált tölgyesség mellett. Ízében nagyszerű, egy fiatal bor izgalmas, szép kettősségével: krémes és lágyszájú, a friss savak és a gazdag tanninszerkezet viszont feszessé teszi. Ropogós áfonya, érett feketeribzli és finom szivar, végtelenül réteges és összetett bor, amely előtt még hosszú évek állnak. Már fiatalon is rendkívüli izgalmakat tartogat, javasoljuk a nagyobb, öblös poharat és a dekantálást.

AZ ÉV

A 2020-as évjáratból delikát, 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

Három prémium dűlő, az Ördögárok, Kopár és Konkoly házaitása. A bor alapját az Ördögárok cabernet sauvignon-ja adja. V-alakú szőlőültetvény, ahol a meleg levegő megreked, így különösen meleg mikroklimát hoz létre, amely tökéletesen illik a későn érő cabernet sauvignonhoz. A Kopár a vidék talán legismertebb dűlője, déli fekvésével Magyarország legmelegebb dűlőjének tartják, gazdag és tömény borokat hozva létre. A Konkoly a Kopár-dűlő szomszédja a Szársomlyón, mivel a domb védi, soha nincs túl meleg, északi oldalának erdeje hűsítő szellőt nyújt a szőlőnek. Ez a három ikonikus - és nagyon eltérő - terület alkotja borászatunk zászlóshajója, a villányi Cuvée 7 alapját.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A kézzel szüretelt fürtök háromszori, alapos szelekciója után a szőlőt bogyóztuk. Néhány órás erjesztés előtti hidegáztatás után megindult az erjedés, amely rozsdamentes acél tartályokban történt. 15 hónapot érett 30% új - 70% használt 225 literes francia hordóban, majd 2 évig palackban.

TERMŐHELY:

Villány

FAJTÁK:

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot

ALKOHOL:

15 %

SAV:

5,6 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

0,75 l, 1,5 l