



SAUSKA CUVÉE 7

SIKLÓS 2017



Merlot, cabernet franc és cabernet sauvignon elegáns házasítása. Rubinvörös, viola árnyalatokkal. Illatban vadvirágok és frissen sült briós, később vizes tavaszi cseresznye, dohány és mediterrán zöldfűszerek. Kortya tiszta és ásványos, selymes tanninokkal. Könnyű, mégis tartalmas, vonzó, harmonikus bor.

AZ ÉV

2017-ben a fejlődés a meleg kora tavasznak köszönhetően gyorsan indult, aztán áprilisban lelassult az alacsony hőmérséklet és a rengeteg eső miatt. A nyár ideális volt egészen szeptember elejéig, amikor váratlanul megérkezett a hideg. Ez segített lelassítani az érést, és lehetővé tette, hogy a szőlő megőrizze frissességét és lédúságát a meleg nyár után. Összességében gyönyörű évjárat lett, intenzív, friss borokkal.

SZŐLŐÜLTETVÉNYEK

Két egyedi adottságú dűlő, a Makár és Zuhánya házasítása Siklóson, Villány kistérségében. A Makár magas fekvése, jó légáramlása és erőteljes napi hőingadozása révén kifinomult és remek egyensúlyú borokat ad, a merlot innen érkezik a házasításba. A Zuhánya fiatalabb szőlőültetvényei frissességet és lendületet adnak a cuvée-nek. Ez a két – és nagyon eltérő – helyszín együttesen alkotja a Sauska pincészet zászlóshajóját: a Cuvée 7 Siklóst.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A kézzel szüretelt fürtök háromszori, alapos szelekciója után a szőlőt bogyóztuk. Néhány órás hidegáztatás után megindult az erjedés, amely rozsdamentes acél tartályokban történt. 35 napos héjonáztatás után gyengéden préseltük. 15 hónapot érett 30% új – 70% használt 225 literes francia hordóban, majd 2 évig palackban.

TERMŐHELY:

Siklós

FAJTÁK:

Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon.

ALKOHOL:

14,5%

SAV:

6,5 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

0,75 l, 1,5 l, 3 l