



# SAUSKA CUVÉE 7 MAGNUM

## SIKLÓS 2018



Rubinvörös, viola árnyalatokkal. Illatban vadvirágok és frissen sült briós, majd tavaszi cseresznye, dohány és mediterrán, zöld fűszernövények illatában. Szájban tiszta és ásványos, selymes tanninokkal. Könnyű, mégis tartalmas, vonzó, harmonikus bor. „Erdei bogyók, szilva, szalonna, dohány és cédrus aromák. Közepesen testes, krémes tanninokkal. Sötét és gyümölcsös, kifionult és jó szerkezetű. Friss és zamatos, hosszú korty. Már most érdemes kinyitni, de sok ideje van még a palackban.” James Suckling 93 pont

### AZ ÉV

A gazdag, testes borok esztendeje. A 2018-as évjáratra úgy fogunk emlékezni, mint a valaha volt legkorábbi szüretre. Az elmúlt évtized legmelegebb évének is számít, szerencsére extrém hőcsúcsok nélkül. Késő tavasztól kora őszig állandóan meleg volt, szeptember közepe meghozta a nagyon szükséges esőt, ami lelassította az érést, és lehetővé tette a szőlő felfrissülését. A cabernet-ek és a kékfrankosok különlegesen csillogtak ebben az évjáratban.

### DŰLŐK

Két egyedi adottságó, csodálatos dűlő, a Makár és Zuhanya háziasítás Siklósról, amely Villány alrégiója. A bor gerincét a Makár merlot-ja adja. Magas fekvése és jó légáramlása révén légies, kifinomult, varázslatos egyensúlyú borokat ad. A Zuhánya fiatalabb szőlőültetvényei frissességet és lendületet adnak a háziasításnak. Ez a két rendkívül eltérő karakterű helyszín együttesen alkotja borászatunk zászlóshajója, a siklósi 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. 35 héjon áztatás 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%

SAV:

5,7 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

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