



SAUSKA CUVÉE 7 MAGNUM

VILLÁNY 2018

„Szeder, sötét cseresznye, cassis és virágos illatjegyek. Testes, szép tanninokkal. Gazdagon áradó íz, intenzív pirosbogyós gyümölcsökkel. Ízletes, krémes lecsengés. Most is remek, de van ideje még.” James Suckling 92 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

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 hónapig érett 30% új - 70% használt, 225 francia hordóban, majd 15 hónapig palackban.

TERMŐHELY:

Villány

FAJTÁK:

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot.

ALKOHOL:

15%

SAV:

5,8 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

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

