



SAUSKA KADARKA

VILLÁNY 2020



Áttetszően rubinvörös. Illatában ropogós meggy és friss ribizli, izgalmas szecsuáni bors és fahéj, a hordós érlelésből fakadó füstösséggel. Közepes testű bor, vörös szilva, hibiszkusz ízekkel, enyhe tölgy illattal. Egy könnyed fajta vibráló gazdagságú bora.

AZ ÉV

A 2020-as évjáratból jó felépítésű, 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

A házasítás két dűlőből, a Zuhányáról és az Ördögárokából származik. A Zuhánya a hidegebb Siklós legmagasabb pontján található, kilátással a magyar-horvát fennsíkra. A kiváló légáramlás és a tengerszint feletti magasság miatt kissé hidegebb időjárás igazi ajándék az eleven savak szempontjából. Az Ördögárok épp az ellenkezője, Villány egyik legmelegebb dűlőjes szokatlan árok formájának és a hőmegtartásának köszönheti nevét. A két dűlő izgalmas kontrasztja adja a bor különleges varázsát.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A fürtök alapos szelekciója után a szőlőt bogyóztuk, majd néhány óras előerjesztő hidegáztatás után megindult az erjedés. Az erjesztés rozsdamentes acéltartályokban és tölgyfahordókban is történt, majd 30 napos héjonáztatást követően a bort finoman préseltük. 10 hónapig érlelt 500 literes hordóban (30% új).

TERMŐHELY:	Villány
FAJTA:	Kadarka
ALKOHOL:	14%
SAV:	5,3 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l