



SAUSKA CUVÉE 7

VILLÁNY 2017



A Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és Merlot izgalmas és sokrétegű házasítása. Rubinvörös perem, meleg keleti fűszerek aromái. Kortyában frissesség, koranyári cseresznye, csipkebogyó és szegfűszeges szilvabefőtt. Szikár elegancia, optimális érettség, játékos textúra – 2016 karaktere nem a nagy testről, magas alkoholtartalomról vagy a férfias tanninokról szól, szerencsére.

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.

DŰLŐK

Három ikonikus dűlő, az Ördögárok, Kopár és Konkoly házasítása. Gerincét az Ördögárok cabernet sauvignon-ja adja. A dűlő nevét formájáról kapta: V-alakú völgy, ahol a meleg levegő csapdába esik, így különösen meleg mikroklimát hoz létre, amely tökéletes otthona ennek a későn érő fajtának. A Kopárt déli fekvésével Magyarország legmelegebb dűlőjének tartják, amely különösen gazdag borokat ad. A Konkoly domb mögött fekszik a Kopár mellett (Szársomlyó). Mivel a domb védi, soha nem szenved a melegtől, sőt: a Szársomlyói északi oldalának erdeje hűsítő szellőt nyújt a szőlőnek. Ez a három nagyon eltérő terület adja a Sauska pincészet zászlóshajója: a Cuvée 7 Villány lelkét.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A kézzel szüretelt fürtök háromszori, alapos szelekciója után a szőlőt bogyóztuk. Néhány órás erjesztés előtti hidegáztatás után megindult az erjedés, rozsdamentes acéltartályokban. 15 hónapot érett 30% új – 70% használt 225 és 500 literes francia hordóban, majd 2 évig palackban.

TERMŐHELY:

Villány

FAJTÁK:

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot.

ALKOHOL:

14,5%

SAV:

6,2 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

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