



SAUSKA KÉKFRANKOS

VILLÁNY 2022



Illatában tiszta cseresznye, gyümölcsaromák, mentol és virágos frissesség mellett kellemes borsos fűszeresség. Kortyában még koncentráltabb a cseresznye, feketeerdő tortát idéző intenzitással és íztisztasággal. Hosszú és élénk lecsengés étcsokoládéval, cseresznyebefőtt és ibolya ízekkel. Élénk és ropogós korty, nagyon könnyű tölgyel, amelyek kiemelik a gyümölcsöt. Egy szofisztikált kékfrankost tisztelhetünk ebben a borban.

AZ ÉV

Meglepően friss és aromás borok egy meleg és száraz évjárat után. Érdekes módon a 2022-es évjárat hidegnek indult, késői rügyfakadással, május végére egyértelmű volt, hogy hideg évjárat után nagyon meleg lesz. Nyáron nem esett eső, ami némiképp megnehezítette a szőlő érését. A hideg és esős szeptember mentette meg a vörösborokat, visszahozta a frissességet az egyébként száraz és meleg évjáratba, így friss és gazdag borok születtek.

DÜLŐK

A magyar-horvát fennsíkra néző, hidegebb siklói vidéken, a birtokon termesztett Zuhánya dülőről származik a szőlő. Kiváló légáramlás és a tengerszint feletti magasságnak köszönhetően kissé hidegebb van itt, kiváló a minőségi kékfrankos számára.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A fűrtök alapos szelekciója után a szőlő szárát eltávolítottuk, majd néhány órás előerjesztő hidegáztatás után megindult az erjedés rozsdamentes acéltartályokban, hogy fokozza a fajta klasszikus gyümölcsprofilját. 30 nap héjonáztatás után a bort finoman préseltük, majd 10 hónapig érett 500 literes hordóban, melynek 10%-a volt új.

TERMŐHELY:	Siklós
FAJTÁI:	Kékfrankos
ALKOHOL:	13%
SAV:	5,7 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l