



SAUSKA ROSÉ

VILLÁNY 2024



A sárgadinnye, a fehérhúsú őszibarack és a fehér eper üde aromái. Első benyomásunk, hogy milyen lágy és érett ez a bor, melyet pomelo-szerű robbanó frissesség követ élénk savakkal, nagyon izgalmassá téve a kortyot. Véget nem érő, hosszú és zamatos lecsengés, rengeteg érett őszibarack, igazi szerethető energiabomba.

AZ ÉV

A 2024-es évjárat mély emlékeket hagyott szőlészcsapatunkban. Minden megtörtént, ami megtörténhet: tavaszi fagyveszély, kora nyári esőzések, amelyek komoly peronoszpóra veszélyt hoztak – és mindezek után egy nagyon forró, száraz és hosszú nyár, amely felgyorsította az érést. A kulcsfontosságú tényező az egyes fajták érési körének követése volt az optimális szedési időpont kiválasztásához.

DŰLŐK

Fiatal ültetvényeinkről, főként a siklósi Makár és Zuhánya dűlőkből. 100% saját telepítés.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A frissen szüretelt kékszőlő, kiméletes roppantás után nyert színlevét frakcionáljuk. Az áztatás minimális, mindössze annyi ideig tart, míg a must elnyeri könnyed színét, elegáns aromáit. Tartályban, hidegtűrő élesztővel erjesztjük. Rosénk klasszikus reduktív iskolázás, hordós érlelést nem kapott. Almasavbontás nélküli finomseprős érlelés után került a palackba.

TERMŐHELY:

Villány

FAJTÁI:

Kékfrankos, Syrah, Merlot

ALKOHOL:

12%

SAV:

6,1 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUM:

0,75 l, 1,5 l