



SAUSKA CUVÉE 7

VILLÁNY 2021



Hello, Cabernet Sauvignon rajongók, ez a Ti borotok! Feketeribizli és nyílt tűzön sült kápiapaprika élénk aromáit grafit, cédrus és a hordós érlelésből származó édesgyökér jegyei egészítik ki. Kellemes feszültség és élénkség a szájban roppanó feketerybizi, feketebors, szivar és szantálfa ízekkel. A fiatalos tanninok húst érdemelnek, grill, barbecue, rostélyos. Nagy élmény lesz.

AZ ÉV

A 2021-es tél szárazon indult, ami nagyon hasznos volt a metszés szempontjából. Március végére megérkezett a hó, jelentős lehűléssel, majd száraz április következett. Az egész tavasz hidegnek bizonyult, ami egy bosszantóan lassú, de hosszú növekedési időszakot eredményezett. Nagyjából két hét késéssel néztünk szembe a nyárral. A sok eső segített a virágzásban és az érlelésben, ami folyamatos zöldmunkával lefoglalt minket. A rendkívül forró júniusi, júliusi, augusztusi és még a szeptember eleji hőmérséklet is hozzájárult ahhoz, hogy a gyümölcsök egész nyáron egészségesek maradjanak, és veszélyesen magas koncentrációjú bogyókat is eredményeztek. Fokozottan kellett figyelniük a rozé szőlő szüreti idejére, hogy elkerüljék a túlértést és megőrizzék a frissességet. Ez az év a fegyvelemről szólt, egy kihívásokkal teli évjárat lett, nagyszerű eredményekkel.

DŰLŐK

Három prémium dűlő, az Ördögárok, Kopár és Konkoly házassága. A bor alapját az Ördögárok cabernet sauvignon-ja adja. V-alakú szőlőültetvény, ahol a meleg levegő megreked, így különösen meleg mikroklímát 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 szedett szőlőfürtök 3 lépcsős, alapos válogatás után a bogyókat eltávolították, majd néhány órás előerjesztő hideg áztatás után megkezdődött az erjedés. Az erjedés rozsdamentes acéltartályokban történt. 35 nap héjon érlelés után a bort kíméletesen préselték. 15 hónapig érlelődött 225 literes francia hordókban. 30%-ban új tölgyfahordókat használtak. Palackos érlelés: 2 év.

TERMŐHELY:

FAJTÁK:

ALKOHOL:

SAV:

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

Villány

Cabernet S. (60%), Cabernet F., Merlot

14,5 %

5,6 gr/l

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