



SAUSKA CUVÉE 7

SIKLÓS 2021



A merlot fajta karaktere meghatározó ebben a borban: gazdag áfonya és érett szilva aromák, amelyeket a dohánylevelek, szerecsendió és szegfűszeg finom hordós érlelésű aromái egészítenek ki. Elegánsan virágos és fűszeres. A fajta jellegzetes sima íze és buja, lágy textúrája határozzák meg az ízt, aszalt szeder, érett áfonya, kakaóbab és étcsokoládé ízekkel. Hosszú és réteges lecsengés. Ennél a bornál itt a lehetőség egy gyönyörű dekanter használatára és elő az öblös vöröboros poharakkal is! Nagy formátum, nagy formát kíván.

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 túlérést és megőrizzük a frissességet. Ez az év a fegyvelemről szólt, egy kihívásokkal teli évjárat lett, nagyszerű eredményekkel.

DŰLŐK

Két egyedi adottságú, csodálatos dűlő, a Makár és Zuhánya házastás Sıklósról, amely Villány alrégiója. A bor gerincét a Makár merlot-já adja. Magas fekvése és jó légáramlása révén légies, kifinomult, varázslatos egyensúlyú borokat ad. A Zuhánya fiatalabb szőlőültetvényei frissességet és lendületet adnak a házastásnak. Ez a két rendkívül eltérő karakterű helyszín együttesen alkotja borászatunk zászlóshajója, a sıklói 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.

FAJTÁK:	Merlot (95%), Cabernet Franc (5%)
ALKOHOL:	14,5 %
SAV:	5,7 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l, 1,5 l, 3 l