



SAUSKA CUVÉE 11

VILLÁNY 2021



Kiegyensúlyozott aromák, érett szilva és fekete cseresznye. Lágy tölgyfahordós érlelés finom aromái, bőr és dohány. Lédús és közepes testű bor élénk savakkal és közepes, texturált tanninokkal. Sokoldalú és ételbarát bor, amely illik a magyar klasszikusokhoz, mint például a konfitált kacska, lilakáposzta és zsíros burgonya, de a paradicsomos-gombás-húsos olasz világgal is izgalmas.

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 sokáig tartó 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 júniusi, júliusi, augusztusi és még a szeptember eleji rendkívül meleg hőmérséklet segített abban, hogy a szőlő egész nyáron egészséges maradjon, ugyanakkor mindez veszélyesen magas koncentrációjú bogyókat is eredményezett. Fokozottan kellett figyelniük a rozé szőlő szüreti idejére, hogy elkerüljék a túlérést és megőrizzük a frissességet. Ez az év a fegyelemtől szült: a kihívásokkal teli évszázadot nagyszerű eredményekkel zárult.

DŰLŐK

Ördögárok, Konkoly, Makár és Kopár – négy legendás dűlőről származó, saját termesztésű szőlő házassága a villányi borvidékről.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

Az alapos válogatást követően a bogyókat 35 órán át erjesztés előtt hidegen áztattuk, hogy még tisztább és gyümölcsösebb aromákat kapjunk. A rozsdamentes acéltartályokban való erjesztést követően a bort 15 hónapig tölgyfahordókban érleltük, 20% új tölgy és 80% használt hordóban.

TERMŐHELY:	Villány
FAJTA:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Cabernet Franc
ALKOHOL:	15%
SAV:	5,4 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:	0,75 l, 1,5 l