



SAUSKA CABERNET SAUVIGNON ÖRDÖGÁROK

VILLÁNY 2020



Feketeribizli, érett fekete cseresznye és édesgyökér. A feketebogyósok intenzív és szépen beérett aromavilágát némi bőrösség kíséri. Pont azt hozza, amit egy prémium Cabernet Sauvignontól csak kívánhatnánk: gazdag, koncentrált, mer érvényesülni. Áfonyás sütemény, átütő feketeribizli íz, édes dohány és sűrű, olvadó karamell egy kifejezetten hosszú és intenzív borba fuzionálva. Ennek az alvó oroszlának előbb levegőre és némi időre van szüksége, de amikor felébred, az hangos lesz!

AZ ÉV

A 2020-as évjáratból könnyed, elegáns és kiegyensúlyozott borok készültek. A szokatlanul hosszú tél okozta késői rügyfakadás a szokásosnál hidegebb nyárral és a rendkívül meleg szeptemberrel párosulva tökéletes egyensúlyt teremtett a frissesség és az érettség között.

DŰLŐK

Ez az dűlős borunk a melegebb Villány környékén található Ördögárokból származik. Az ikonikus ültetvény nevét a formája adja, V-alakú parcella, ahol a meleg levegő csapdába esik, különösen meleg mikroklimát teremtve, amely tökéletesen illik a későn érő cabernet sauvignonhoz. Az erről a területről származó borok mindig ízletesek, gazdagok és intenzívek, Villány igazi sármját mutatják.

SZŐLÉSZET/BORÁSZAT

A kézzel szüretelt fürtök háromszintű, alapos szelekciója után a szőlőt bogyóztuk, majd néhány órás erjesztés előtti hidegáztatás után rozsdamentes acél tartályokban indult meg az erjedés. 30 napos héjon áztatás után a bort finoman préseltük, majd 15 hónapig érleltük 225 literes, 70%-ban új francia tölgyhordókban.

TERMŐHELY:	Villány
FAJTÁK:	Cabernet Sauvignon
ALKOHOL:	15%
SAV:	5,6 gr/l
ELÉRHETŐ FORMÁTUM:	0,75 l, 1,5 l, 3 l