



SAUSKA CUVÉE 5

VILLÁNY 2019



Rétegzett, mint egy leveles tészta! Sokszínű aromái között ott van a szilva és feketeribizli gyümölcsössége, az ibolya virágos illata, az édesgyökér és szecsuáni bors fűszeressége, végül a tölgyhordó bőr és dohány jegyei. Frissessége és könnyedsége egészen elképesztő ebben a ligában, a legnagyobb vörös házasítások között. Áfonya és karamell uralja az összképet, hangsúlyos savak és intenzív, mégis kerek tanninok mellett. Világszínvonalú bor, amely épphogy belépett a felnőttkorba. A budapesti pincéinkben töltött négy év palackos érlelés után máris szerethető, a további érlelés csak hozzátehet karakteréhez.

AZ ÉV

Hullámvasút évjárat, amely dús, színgazdag borokat adott kiegyensúlyozott tanninokkal és savakkal. A 2019-es év az elmúlt tíz esztendő legszárazabb telét követően és a vártnál korábbi rügyfakadás után indult. Aztán váltakozva érkeztek a meleg és hűvös időjárási hullámok: meleg kora tavasz, hideg késő tavasz; hideg kora nyár, meleg késő nyár; hideg kora ősz, meleg késő ősz. Bár ebben az évben a rozékat nagyon korán szüreteltük, a Cuvée 5 szőlőit viszonylag későn szedték.

DŰLŐK

Ez a csúcs cuvée legjobb dűlős tételeinkből készül. A cabernet franc a Makár-dűlőről, a merlot a Csukmáról, a cabernet sauvignon pedig az Ördögárokából származik. Limitált tétel, amely újra és újra képes megmutatni az évjárat időtlen, egyedi szépségét.

SZŐLÉSZET /BORÁSZAT

A kézzel szedett fürtök háromszintű, alapos szelekciója után a szőlőt bogyoztuk, majd néhány órás, erjesztés előtti hidegáztatás után rozsdamentes acéltartályokban indult meg az erjedés. 30 napos héjon áztatás után a bort finoman préseltük, majd 16 hónapig érleltük 225 literes francia hordókban. 70%-ban újhordókat használtunk.

TERMŐHELY:

Villány, Siklós

FAJTÁK:

Cabernet Franc, Merlot,
Cabernet Sauvignon

ALKOHOLTARTALOM:

15%

SAV:

5,4 gr/l

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

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