



WINNICA TURNAU CABERNET 2021

OPIS WINA

Czerwone, wytrawne wino dojrzewające przez 24 miesiące w nowych dębowych beczkach typu barrique z dębu sławońskiego. Stworzone z 3 odmian winorośli - cabernet cantor, cabernet dorsa, cabernet cortis. Wino pełne jest aromatów konfitury z leśnych owoców, aronii, wiśni, ciemnej czekolady i słodkich przypraw. W ustach dominują ciemne owoce, akcenty beczki i przypraw. Gładkie taniny podkreślają smak aronii i wiśniową kwasowość.

AROMATY WINA

owoce leśne, aronia, ciemna czekolada

SMAK WINA

ciemne owoce, akcenty beczki, przyprawy

DO JAKICH POTRAW PASUJE

wołowina, dziczyzna, sery, grill

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 6,5 g/l **kwasowość:** 6,5 g/l **zawartość alkoholu:** 12,0%

ODMIANY WINOGRON

cabernet cantor, cabernet cortis, cabernet dorsa

WINIFIKACJA

Dojrzewanie przez 24 miesięcy w beczkach typu barrique. Dąb sławoński nowy.

POŁOŻENIE WINNICY

Gleby utworzone przez morenę czołową w typie: gleby piaszczysto-gliniaste i gliniaste, średniozwięzłe, kamieniste, średnio przepuszczalne. Bardzo korzystne dla odmiany, ich struktura zapewnia dostateczną ilość wody i powietrza oraz szybkość nagrzewania się.

POGODA W OKRESIE WEGETACJI

Zima 2020/2021 była dość mroźna, z większą, niż zwykle pokrywą śnieżną. Początek roku był stosunkowo chłodny i dalszej części charakteryzował się dużą zmiennością. Szybko nadeszło przedwiośnie, ale marzec i kwiecień były chłodne i z małymi opadami. W maju było zimno i deszczowo, nadeszły wczesne wiosenne przymrozki, ale bez strat. Z upałów i suszy w czerwcu pogoda przeszła do bardzo deszczowego lipca, co odrobinę wpłynęło na zawiązywanie się gron. Sierpień zaskoczył zmienną pogodą i przed zbiorami deszcze zagroziły presją chorobową.