



WINNICA TURNAU RONDO/REGENT 2019

OPIS WINA

Wino czerwone wytrawne. Rocznik 2019 to elegancja, świeżość i soczystość. W zapachu przywodzi na myśl aromaty jeżyny, słodkiej papryki i gorzkiej czekolady. Usta natomiast pełne są soczystej czereśni z posmakiem pestki.

AROMATY WINA

jeżyny, słodka papryka, gorzka czekolada

SMAK WINA

soczysta czereśnia z posmakiem pestki

DO JAKICH POTRAW PASUJE

czerwone mięso w sosie pieczeniowym (wołowina, dziczyzna), sery

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 9,8 g/l **kwasowość:** 5,8 g/l **zawartość alkoholu:** 12,0%

ODMIANY WINOGRON

rondo i regent

WINIFIKACJA

12 miesięcy w beczkach typu barrique. Dąb sławoński.

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 2018/2019 była łagodna, niewiele było mroźnych dni. W styczniu i lutym nastąpiły spore opady, które uzupełniły dotychczasowe braki wody. Marzec i kwiecień to okres długotrwałej suszy. Na początku maja miały miejsce wiosenne przymrozki do -4°C , co spowodowało uszkodzenie młodych pędów niektórych odmian. Wiosna i lato były skąpe w opady, a dzięki wysokim temperaturom w winnicy była mniejsza presja chorobowa. Jesień 2019 była ciepła, choć początkowo wystąpiły duże opady, utrudniające zbiory, a pod koniec dni były mokre i chłodne.