



WINNICA TURNAU CABERNET 2020

OPIS WINA

Czerwone, wytrawne wino przywodzące w zapachu nuty ciemnych leśnych owoców i białego pieprzu. W ustach beczka podkreśla smak aronii i wiśniową kwasowość. Dojrzewające przez 18 miesięcy w dębowych beczkach.

AROMATY WINA

owoce leśne, biały pieprz

SMAK WINA

aronia, wiśnia,

DO JAKICH POTRAW PASUJE

wołowina, dziczyzna, sery, grill

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 4,8 g/l **kwasowość:** 5,9 g/l **zawartość alkoholu:** 11,0%

ODMIANY WINOGRON

50% cabernet cantor, 40% cabernet cortis, 10% cabernet dorsa

WINIFIKACJA

Maceracja przez 30 dni na skórkach. 18 miesięcy w beczkach typu barrique. Dąb sławoński nowy.

TERROIR

Winnica Turnau położona jest w Baniewicach, w południowo-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Na wyjątkowość tego regionu wpływają masy powietrza znad Atlantyku i Morza Bałtyckiego oraz bliskość Odry. Wszystkie te czynniki kształtują klimat z długim okresem wegetacyjnym, ciepłymi latami i łagodnymi zimami. Takie warunki sprzyjają uprawie wymagających szczepów, umożliwiając osiągnięcie optymalnej dojrzałości przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej kwasowości. Nasz region charakteryzuje się bogatą siecią starorzeczy, łagodnie falującymi wzgórzami morenowymi i bogactwem fauny i flory. Winnica położona jest na morenowym wzniesieniu, na którym dominują gleby piaszczysto-gliniaste, gliniaste, średnio zwięzłe i średnio przepuszczalne. Takie terroir w połączeniu z ekologiczną uprawą odwdzięcza się winogronami bardzo wysokiej jakości.

POGODA W OKRESIE WEGETACJI

Zima 2019/2020 była stosunkowo ciepła, z umiarkowanymi opadami. Wiosna należała do suchych i średnio ciepłych. Wegetacja rozpoczęła się stosunkowo wcześnie, ale suche lato bez wysokich temperatur opóźniło dojrzewanie aromatyczne winogron.