



WINNICA TURNAU CABERNET 2019

OPIS WINA

Wino czerwone, wytrawne. Wino o aromatach przywodzących na myśl owoce czarnej porzeczki i wiśni oraz beczkę. Nuta kakao ustępuje miejsca świeżemu akcentowi białego pieprzu. Usta są wytrawne i bardzo soczyste, z przyjemną taniną i aroniowo-śliwkowym finiszem.

AROMATY WINA

owoce czarnej porzeczki, wiśnie, beczka

SMAK WINA

przyjemna tanina, aroniowo-śliwkowy finisz

DO JAKICH POTRAW PASUJE

białe i czerwone mięso, makarony, ryby i owoce morza

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 4,6 g/l **kwasowość:** 5,6 g/l **zawartość alkoholu:** 12,5%

ODMIANY WINOGRON

cabernet cortis 45%, cabernet cantor 30 %, cabernet dorsa 25%

WINIFIKACJA

Dojrzewanie przez 10 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.