



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

SMAK WINA

owoce leśne, aronia, ciemna czekolada

DO JAKICH POTRAW PASUJE

makarony, czerwone mięso, sery

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy:
12,0% g/l

kwasowość: 6,5 g/l

zawartość alkoholu: WT/06/24
OR32.422.7.8.9.2021/7700

ODMIANY WINOGRON

6,5

WINIFIKACJA

cabernet cantor, cabernet cortis, cabernet dorsa

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

ciemne owoce
akcenty beczki
przyprawy

TERROIR

POGODA W OKRESIE WEGETACJI

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 zwarte i średnio przepuszczalne. Takie terroir w połączeniu z ekologiczną uprawą odwdzięcza się winogronami bardzo wysokiej jakości.