



WINNICA TURNAU RONDO/REGENT 2020

OPIS WINA

Czerwone, wytrawne wino z odmian rondo i regent. Dzięki długiemu dojrzewaniu w beczkach pachnie dojrzałą czereśnią i wędzoną śliwką, a intensywności nadaje mu nuta dymna. Usta są gładkie i soczyste, z miękką taniną i owocowym posmakiem. Dojrzewające i wyprodukowane w rodzinnej Winnicy Turnau

AROMATY WINA

beczkowy bukiet, dojrzałe czereśnie, wędzona śliwka

SMIAK WINA

miękką tanina, owocowy posmak

DO JAKICH POTRAW PASUJE

wołowina, sery, dziczyzna, grill

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 6 g/l

kwasowość: 6,3 g/l

zawartość alkoholu: 11,5%

ODMIANY WINOGRON

2/3 rondo, 1/3 regent

WINIFIKACJA

14 miesięcy w beczkach typu barrique. Dąb sławoński nowy i 1 raz używany.

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 zwarte 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 wcześniej, ale suche lato bez wysokich temperatur opóźniło dojrzewanie aromatyczne winogron.