



## Dobre Modre 2021

Wino bogate i żywe, o głębokim czerwonym kolorze. Dominują aromaty leśnych owoców - słodkich jagód, soczystych jeżyn, bardzo dobrze komponujących się z akcentami pieprzu, liści tytoniu i suszonych jesiennych liści. Długie dojrzewanie w beczce nadało mu lekko wygładzonego, goździkowego i lukrecjowego charakteru.

W ustach gładkie i owocowe, prezentujące odbezkową, ale niedominującą słodycz, pozostające przy tym rześkie i bardzo dobrze skomponowane.

Winifikacja	Wino fermentowało w drewnianych kadziach na drożdżach natywnych. Niefiltrowane.
Dojrzewanie	Wino przez 11 miesięcy dojrzewało w używanych beczkach typu barrique (z dębu francuskiego, sławońskiego i węgierskiego). Po połączeniu, przez 6 miesięcy leżało w stalowym tanku a następnie przez 7 miesięcy w butelce.
Podłoże	Głównie wapienno-margliste z elementami piasku (stok i plateau wzgórza).
Lokalizacja	Parcele zlokalizowane na stoku z ekspozycją południowo-zachodnią (wysokość 130 - 180 m n.p.m.).
Rocznik	Do tej pory najzimniejszy i najtrudniejszy rocznik dla Winnicy Barczentewicz. Bardzo późne pęknięcie pąków (5 maja) i chłodne warunki w trakcie sezonu dały rekordowo niskie zbiory, które mimo niesprzyjających warunków zdołały dojrzeć. Gradobicie i deszcz nawalny 24 czerwca, w centralnym momencie kwitnienia, przyczyniły się do infekcji szarej pleśni w trakcie jesiennych zbiorów. Utrata dużej części zbiorów przyczyniła się do większej koncentracji w winie.
Podawać z	<ul style="list-style-type: none"><li>• jagnięcina / kozina / dziczyzna (np. schab z dzika)</li><li>• kaszanka / black pudding</li><li>• tatar z leśnymi grzybami</li><li>• sosy na bazie czerwonego wina i pieprzu / gravy z czerwonych owoców</li><li>• bakłażan / soczewica / czerwona sałata</li></ul>
Temp. serwowania	14°C
Dane techniczne	Alkohol - 12% obj., cukier resztkowy - 1,7 g/l, kwasowość ogólna - 4,93 g/l
Potencjał dojrzewania	7 - 10 lat