

CUVEE EXCENTRIC INCANTO – SPECIAL EDITION BY THE FONDATION

Произход: Тракийска низина

Реколта: 2018

Сорт: Каберне Фран 40%, Мерло 30%, Каберне Совиньон 15%, Сира 15%

Алкохолно съдържание: 14% об.

Дата на гроздобера: 26 септември – 15 октомври

История

Виното е лимитирана серия от 3000 бутилки. Направено е специално и посветено на титаните на българския рок и наши приятели – супер групата Фондацията. Блендът е от четирите класически червени сорта грозде, от собствените масиви на винарната.

Винификация

Технологията на Cuvée excentric Incanto не се различава от технологията на другите червени вина от серията excentric Incanto на Меди Вали.

Гроздето от отделните сортове е брано и преработено самостоятелно. Селектирано на самото лозе. В избата е сортирано върху двойна сортировъчна маса – след ронкането с машина са отделени преминалите през ронкачката частици от чепки, повредените и зелени зърна, след което е винифицирано. Вината от отделните сортове са отлежали дванадесет десет месеца във френски дъбови бъчви, в които са постигнали завършеност и хармония.

Интересното и различното на виното е това, че то не е част от голяма партида с различен етикет, а е специално направен бленд от селектирани бъчви. Виното е нефилтрирано.

Дегустационни бележки

Цветът е наситен, тъмночервен. Ароматът е богат и експресивен: черни горски плодове, какаови зърна, шоколад и ванилия, и акценти на зрели сини сливи и сладко от боровинки. Тялото е с мощни, но зрели танини, а вкусът е пълен и кадифен.

