

INCANTO CHARDONNAY

Произход: Долината на Струма

Реколта: 2020

Сорт: Шардоне

Алкохолно съдържание: 14.5% об.

Дата на гроздобера: 12 септември

История

Марката Incanto започва през 2010 година с първата реколта, показваща очарованието (Incanto в превод от италиански означава очарование) на гроздето Шардоне от собствените лозя на винарната. Единадесетата поредна реколта на това вино е най-новата бяла приказка на Меди Вали. Incanto Chardonnay е неизменен златен медалист на Винария.

Винификация

Гроздето е набрано на 12 септември и по традиция е селектирано прецизно на самото лозе. В избата, след повторна селекция и 14 часова студена мацерация с ципите отделеният от него сок е разлят в нови, специално изработени френски дълбоки бъчви, в които ферментира при температура 16-20°C. Малолактичната ферментация след това и батонажът (ежедневно вдигане на фините утайки в бъчвите) са оформили хармонията на вкуса на виното. След осеммесечно отлежаване в бъчвите то е било извадено и бутилирано. Избягната е стресиращата за вината стабилизация на стуг.

Дегустационни бележки

Впечатляващ сламеножълт цвят с отънъци на старо злато. Експлозивен аромат, изграден от ухания на цитруси, акациев мед, зрели екзотични плодове, нюанси на ванилия. Богат, нежен, комплексен и плодов вкус. Финалът е дълъг и плодов, остават усещанията за зряла сладост, свежест и нежност.

