

EXCENTRIC INCANTO CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC

Произход: Долината на Струма

Реколта: 2017

Сорт: Шардоне 80%, Совиньон Блан 20%

Алкохолно съдържание: 14% об.

Дата на гроздобера: 10 септември на Совиньон Блан и
11 септември на Шардоне

История

eXcentric са вина при които различното и странното създават стила. Заради следването на идеята за очарование те запазват Incanto (от итал. „очарование“) в името си. Това са отново вина от единични лозя (single vineyard), изразяващи в богатството си от аромати и вкусове различни интересни тероари. За разлика от Incanto гроздето на едно и също лозе се винифицира по няколко различни технологии. Свободата на идеи води до създаването на вина с различни характеристики. Те отлежават независимо едно от друго и се развиват при различни условия до момента на блендирането. Създаването на eXcentric е постигане на хармония между отделните вина и създаване на стил.

Винификация

Гроздето и от двата сорта е от собствените лозя на Меди Вали в землището на село Смочево. Совиньон Блан е набран на 10 септември и гроздето е селектирано прецизно на самото лозе. В избата, след повторна селекция и 14 часова студена мацерация с ципите избистреният сок е ферментиран при температура 14°C за 45 дни. Същата селекция на гроздето е извършена и за сорта Шардоне. При него винификацията е по две различни технологии. След 14 часова студена мацерация с ципите 25% от отделеният сок е разлят в нови, специално изработени френски дълбоки бъчви, в които ферментира при температура 16-20°C. Останалата част е ферментирала в съд от инокс при температура 14°C за 45 дни. След това 15% от виното, ферментирало в инокс е отлежало 4 месеца във френски дълбоки бъчви, а другата част е оставена в резервоари от инокс, в които е оформило хармонията си. На всички вина е проведен батонаж (ежедневно вдигане на фините утайки), а на шардонето в бъчви и малолактичната ферментация. Блендирането на вината е извършено 14 дни преди бутилирането. Избягната е стресиращата за вината стабилизация на студ. eXcentric Incanto Chardonnay & Sauvignon Blanc е отличено със златен медал на международния конкурс ВИНАРИЯ 2016.

Дегустационни бележки

Красив сламено-жълт цвят. Многопластов аромат, изграден от ухания на цитруси, акациев мед, зрели екзотични плодове, допълнени от акценти на грейпфрут и нюанси на ванилия. Гладко, много нежно и сочно тяло. Галещ, комплексен и плодов вкус с приятна свежест. Финалът е дълъг и плодов.

