

EXCENTRIC INCANTO RUBIN

Произход: Тракийска низина

Реколта: 2017

Сорт: Рубин

Алкохолно съдържание: 14,5% об.

Дата на гроздобера: 22 септември

История

eXcentric Incanto Rubin е поредното вино от български сорт грозде. То следва философията на винарната да работи с българските сортове, да разкрива големия им потенциал, както и разнообразието на тероари в България, и уникалността на всеки от тях. Защото добрите вина от местните сортове са призвани да бъдат лицето и идентичността на българското винарство.

Винификация

Това вино е направено от гроздето на едно единично лозе в района южно от Пловдив. Гроздето е набрано на 22 септември и е селектирано прецизно 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. Отлежало е дванадесет месеца във френски дъбови бъчви, в които е протекла малолактичната ферментация. Проведен е батонаж (ежедневно вдигане на фините утайки в бъчвите). Избягната е стресиращата за вината стабилизация на студ. Нефилтрирано.

Дегустационни бележки

Притежава красив тъмно червен цвят. Ароматът е атрактивен, доминиран от черни горски плодове, сладка папрат, костилкови плодове и зряла черница, с тонове на шоколад и подправки. Във вкуса: ароматно небце с добре узрели червени и черни плодове, нотки на черешов ликьор, ванилени тонове, тост и подправки. Тялото е голямо, пълно, меко и кадифено, а послевкусът – дълъг, плодов и запомнящ се.

