Share Our Passion

MEDI VALLEY

Elegance Chardonnay



Произход: Тракийска низина
Реколта: 2024
Сорт: Шардоне 100%
Почви: Глинесто-песъчливи, с карбонатни частици
Алкохолно съдържание: 14% об.
Дата на гроздобера: 26 август 2024
Дата на бутилиране: 19 юли 2025
Енолог: Стойчо Стоев и Ивона Георгиева

История:
Гроздето за това вино идва от собствено единично лозе (single vineyard) на Меди Вали, разположено непосредствено до винарската изба. Лозовият масив с шардоне е създаден през 2007 година, като надморската височина от 626 метра, почвите, съдържащи дребни карбонатни отломки, постоянното въздушно течение и температурните амплитуди, са факторите, които ни помагат за отглеждането на отлично грозде.

Винификация:
Виното е направено от здраво грозде с оптимална зрялост, от собствените лозя на Medi Valley в землището на село Смочево. Брано е ръчно 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 специално изработени френски дъбови бъчви (второ и трето зареждане), в които ферментира при температура 16-20°C. Хармонията между виното и бъчвите, изграждана в продължение на 7 месеца, малолактичната ферментация, отлежаването върху финитe утайки и проведеният батонаж, оформиха структурата, балансираха вкуса и аромата и придадоха завършената елегантност на това вино. В подходящия момент то е изваден от бъчвите и бутилирано без стресиращи обработки.

Постигнахме това, което искахме – баланс между богатството и атрактивността на сорта, специфичния тероар на Смочево и разбиранията ни за финес и елегантност.

Дегустационни бележки:
Красив цвят на старо злато. Завладяващ аромат, изграден от ухания на цитруси, акациев мед, зрели екзотични плодове, нюанси на ванилия. Богат, но елегантен, комплексен и плодов вкус. Финалът е дълъг и плодов. В послевкуса остават усещанията за зряла сладост, свежест и нежност.