Share Our Passion

MEDI VALLEY

Cabernet Franc - Velvet Touch

Произход: Дунавска равнина
Реколта: 2023
Сорт: Каберне фран
Почви: Глинесто-песъчливи, с черупки на ракообразни
Алкохолно съдържание: 13,5% об.
Дата на гроздобера: 29 септември 2023
Дата на бутилиране: 26 февруари 2025
Енолог: Стойчо Стоев & Ивона Георгиева
Произведени бутилки: 3000



История
Гроздето Каберне фран е подбрано от собствените лозя на винарната в района на с. Градец. Климатът е умерено-континентален с влияние от река Дунав. Лозето се намира на 125 м надморска височина, върху терен с подчертана денивелация. Почвата е хумусно-карбонатна, образувана върху основна скала варовик. Премесена е с пясък и глина, а безброй черупки от миди и ракообразни с древен произход я правят уникална.

Винификация
Избрахме добре узряло, ръчно брано и доставено във винарната грозде в касетки. Селектирахме Каберне фран на двойна сортировъчна маса. Ферментацията е в инокс при температури 25-30°C. Виното отлежа 12 месеца във френски дъбови бъчви тип "барик" за да постигне завършеност и хармония. Успяхме да изпълним целта си – да покажем атрактивността на сорта и специфичността на тероара.

Дегустационни бележки
Цветът е тъмнорубинен, красив, плътен, с виолетови оттенъци. Ароматът е изграден от уханията на касис, зрял плод, листа и плодове на боровинка, допълнени от шоколад, ванилия и конфи тонове. Тялото е обемно, пикантно, агресивно плодово, но много меко. Стопени танини, плътно, топло и хармонично. Зряла сладост, конфи и шоколад. Дълъг и приятен послевкус.