Share Our Passion

MEDI VALLEY

Mavrud & Rubin – Bulgarian Oak

Произход: Тракийска низина
Реколта: 2024
Сорт: Мавруд, Рубин
Почви: Хумусно-карбонатни
Алкохолно съдържание: 14% об.
Дата на гроздобера: 12 септември – 15 октомври 2023
Дата на бутилиране: 22 октомври 2024
Енолог: Стойчо Стоев и Ивона Георгиева
Произведени бутилки: 1990



История:
Мавруд & Рубин, следва решимостта на винарната да работи с българските сортове, правейки от тях вина, които да разкриват големия им потенциал, разнообразието на тероари в България и уникалността на всеки от тях. Вярваме, че добрите вина от местните сортове са призвани да бъдат лицето и идентичността на българското винарство. Любопитна подробност е, че при това вино за първи път избрахме да работим с български дъбови бъчви с обем от 225 л.

Винификация:
Това вино е направено от гроздето на едно единично лозе в района на Белащица. Имайки предвид качествата на Мавруд и Рубин, може да се заключи, че районът е особено подходящ за отглеждането на български червени сортове. Гроздето е набрано между 12 септември и 15 октомври 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 за десет месеца в български дъбови бъчви тип барик (нови и второ зареждане), в които е протекла малолактичната ферментация. Проведен е батонаж. Блендът е направен непосредствено преди бутилиране. Нефилтрирано.

Дегустационни бележки:
Цветът е красив, тъмночервен. Ароматният профил е богат и атрактивен, със зрял плод, дим, шоколад, сладка папрат, черница и ванилия. 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.