Share Our Passion

MEDI VALLEY

Rondo Winemakers' selection



Произход: Дунавска равнина
Реколта: 2023
Сорт: Рондо 100%
Почви: Глинесто-песъчливи, с черупки на ракообразни
Алкохолно съдържание: 13% об.
Дата на гроздобера: 11 септември 2023
Дата на бутилиране: 11 октомври 2024
Енолог: Стойчо Стоев и Ивона Георгиева
Произведени бутилки: 4000

История
Рондо (Rondo) е червен сорт грозде, използван за направата на червени и розови вина. Създаден е през 1964 г. от професор Вилем Краус в тогавашната Чехословакия, чрез кръстосване на сортовете Северна Заря и Сен Лоран. По нататъшното развитие на сорта се осъществява в института Гайзенхайм от д-р Хелмут Бекер. В по-голям мащаб, сортът е засаден през 80-те години на XX век в Ирландия. Официално името Рондо, сортът получава едва през 1997 г. Рондо е ранозреещ сорт, с висока устойчивост против измръзване и болести. В наши дни е разпространен и познат в много страни от Северна Европа (Дания, Великобритания, Швеция, Холандия и др.) При правилна работа в лозето и последваща такава в избата, сортът дава тъмно обагрени, ароматни и сочни червени вина, които имат потенциал за отлежаване в бутилка. През 2003 г., щастлива случайност довежда сорта и до България. Първото (и единствено към момента) лозе с Рондо е засадено в региона на с. Бойница, Видин от един истински винен ентусиаст – Вал Марков. Понастоящем лозовият масив е под контрола на лозарите от Меди Вали. След няколкогодишни наблюдения и изследване на особеностите и потенциала на сорта, винарната представя второто си вино Рондо, реколта 2023 година. Запазена е атракцията в цвета и аромата на Рондо, както и неговата неподражаема и богата вкусова палитра. Но виното носи спецификите на грозде, отгледано в условията на по-топъл климат. То следва концепцията на Меди Вали за създаване на разпознаваеми вина със собствен стил, уникален характер и високо качество.

Винификация
Виното е направено от здраво грозде с оптимална зрялост. Брано е ръчно и доставено във винарната в касетки. При преработката е селектирано на двойна сортировъчна маса. Ферментацията е в инокс при температури 25-30°C. Виното е отлежало 11 месеца във френски дъбови бъчви тип "барик", където е постигнало завършеност и хармония. Бутилирано е на 11 октомври 2024 г. Успяхме да изпълним целта си – постигнат баланс между атрактивността на сорта, специфичния терроар на българския северозапад и разбиранията на енолозите за добро вино.

Дегустационни бележки
Красив, наситен, тъмночервен цвят. Ароматите на черни горски плодове, къпина и виолетки се допълват от тонове на шоколад, кафе и подправки. Вкусът е плодов и галещ. Виното е нежно, но богато, стегнато и с дълъг послевкус.