

серия *Incanto*

Марката INCANTO (от италиански „Очарование“) е серия вина на Medi Valley, създадени за истинските ценители на виното. Тя изразява философията на избата – да създава специфични тероарни вина с уникален характер, изразяващи максимално качествата на сорта и региона, както и разбиранятия на енолозите за виното, нежността и хармонията.

Винификация: Гроздето е набрано на 12 септември 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 нови, специално изработени френски дъбови бъчви, в които ферментира при температура 16–20°C. Малолактичната ферментация след това е батонажът (ежедневно вдигане на фините утайки в бъчвите) са оформили хармонията на вкуса на виното. След осеммесечно отлежаване в бъчвите то е било извадено и бутилирано. Избегната е стресиращата за вината стабилизация на студ.

Дегустационни бележки: Впечатляващ сламеножълт цвят с отенъци на старо злато. Експлозивен аромат, изграден от ухакия на цитруси, акациев мед, зрели екзотични плодове, нюанси на ванилия. Богат, нежен, комплексен и плодов вкус. Финалът е дълъг и плодов, остават усещанията за зряла сладост, свежест и нежност.

Винификация: Това вино е направено от най-доброто грозде на едно единствено лозе. Гроздето е ръчно сортирано, доставено във винарната в касетки и селектирано на двойна сортировъчна маса. Отделени са всякакви примеси, частици от чепки, преминали след ронкането, зелените или повредените вина. Ферментацията е в инокс при температури 25–30°C. Отлежало е 12 месеца в нови, специално изработени от три вида дъб френски бъчви тип „барик“ за да постигне завършеност и хармония.

Дегустационни бележки: Красив тъмночервен цвят. Уханията на черни горски плодове, къпина и виолет в аромата се допълват от тонове на шоколад, кафе и подправки. Вкусът е плодов и галещ. Богато, нежно виното носи в себе си атрактивността на сорта и специфичността на терозара.

Винификация: Incanto Merlot е направено от селектирано грозде от собствените лозя на Меди Вали. Селектирано е най-напред на лозето. След това в избата е прецизно сортирано върху двойна сортировъчна маса – след ронкането с машина са отделени преминалите през ронкачката частици от чепки, повредените и зелени зърна. От така селектираните на лозето и във винарната узрели, здрави и сладки виолетово-червени гроздове за 25 дни в съдове от инокс и ферментация при температура 25–30°C беше направено това вино – симфония от багри, вкусове и аромати. Отлежало е 12 месеца в нови, специално изработени от три вида дъб френски бъчви тип „барик“, в които е постигнато хармония и завършеност.

Дегустационни бележки: Цветът е красив, тъмночервен. Многопластовият ароматен профил изразява уникалния тероар на долината. Уханията на горски плодове, зряла синя слива, шоколад, кафе, кокос и ванилия преливат от аромата на виното в богатия му, пълен и кадифен вкус.

Винификация: Гроздето от сортовете Каберне Совиньон и Мерло е от собствените лозя на винарната край с. Смочево, Сирата идва от крайния български югозапад, а гроздето от сорта Каберне фран от Дунавската равнина. Лозята са с контролиран добив. Гроздето е брано селективно. Във винарната е преработено използвайки двойна сортировъчна маса. На първата маса са селектирани целите гроздове. След ронкане с машина на втората маса са отделени преминалите през ронкачката частици от чепки, повредените и зелени зърна. Винифицирано е по отделно за всеки сорт. Мацерация 18–25 дни. Ферментация при температура 25–30°C в съдове от инокс. Малолактична ферментация и отлежаване в нови френски бъчви тип барик 12 месеца.

Дегустационни бележки: BLACK by Incanto е с наситен тъмночервен цвят, с блясък. В аромата се откриват боровинка, зряла къпина и червени горски плодове, допълнени от тонове на черен шоколад и ванилия, бял пипер и листенца от боровинка. На вкус е многопластово, обеино, кадифено, плодовото и сочно с дълъг шоколадово-ванилен послевкус.

Great Bulgaria

Рубин & Мелник & Мавруд & Гъмза
Rubin & Melnik & Mavrud & Gamza

Винификация: Виното е бленд от самостоятелно направени вина. Селектирано на гроздето на самото лозе. Сортиране при преработката върху двойна сортировъчна маса – след ронкането с машина са отделени преминалите през ронкачката частици от чепки, повредените и зелени зърна, след което е винифицирано в иноксови ферментатори. Студена мацерация, контрол на температурата 25–28°C, кюваж 14–18 дни, малолактична ферментация. 90% от виното е отлежало между 10 и 12 месеца във френски дъбови бъчви – нови и използвани, батонаж. Избегната е стресиращата стабилизация на студ. Виното е нефилтрирано.

Дегустационни бележки: С Рубина изградихме структурата на виното, пълноста и зрялата му плодовост. Сляхме ги с подправъчната пикантност и специфичните вкусове и аромати на Мелник 55. Добавихме малко от различността на Мавруд и нотки на нежност от Гъмзата. Зрелостта на гроздето и отлежаването в бъчви добавиха тонове на шоколад, ванилия, ядки и тост. И като не се отклонихме от философията си, направихме този бленд за ценителите на богати вина, със собствен стил и многопластов ароматен профил.

Vinification: The grape was picked on September 12th and it was precisely selected on the vineyard. In the cellar, after a second selection and 14 hour cold maceration with the skins, the pressed juice was poured into new, specially made French oak barrels, where it fermented under a temperature of 16–20°C. The malolactic fermentation after that and the batonnage have formed the harmony of wine's taste. After a six months' aging in the barrels it was taken out and bottled. Thus the cold stabilization, which is stressing for the wine, was avoided.

Tasting notes: Impressive straw–yellow color with shades of old gold. Explosive fragrance, composed of citrus, acacia honey, ripe exotic fruits, vanilla nuance scents. Rich, tender, complex and fruity taste. The finish is long and fruity, the feeling of ripe sweetness, freshness and tenderness remains.

Vinification: This wine was made of the best grapes of a single vineyard. The grapes were picked manually, and then delivered in boxes to the cellar where they were selected on a sorting table. All kinds of impurities, stalk parts, unripe and bad grapes, remained after the separation of the grapes from the stalks, were removed. The fermentation was in inox tanks under 25–30°C temperature. It matured 12 months in new, special French barrels "barriques" type, made of three types of French oak, where it reached harmony and completeness.

Tasting notes: Beautiful dark red color. The fragrances of black forest fruits, blackberry and violets are completed by strings of chocolate, velvet and spices. The taste is fruity and fondling. Rich and tender, the wine brings the attractiveness of the grape variety and the specificity of the terroir.

Vinification: Incanto Merlot wine was made of the grapes selected from a single vineyard in the Valley of Struma River. At first the vineyard was selected. Then, in the cellar, the grapes were precisely selected on a sorting table – after separating the grapes from the stalks, the remaining stalk parts, the bad and unripe grapes were removed by a machine. From the ripe, good and sweet violet–red grapes, thus selected on the vineyard and in the cellar, this wine was made for 25 days in inox tanks and fermentation under 25–30°C temperature – it is a symphony of colors, tastes and flavors. It matured 12 months in new, special French barrels "barriques" type, made of three types of French oak, where it reached harmony and completeness.

Tasting notes: The color is beautiful, dark red. The multilayer fragrance profile expresses the unique terroir of the valley. The fragrances of forest fruits, ripe prune, chocolate, coffee, coconut and vanilla flow form the wine fragrance into its rich, complete and velvet taste.

Vinification: Incanto Merlot wine was made of the grapes selected from a single vineyard in the Valley of Struma River. At first the vineyard was selected. Then, in the cellar, the grapes were precisely selected on a sorting table – after separating the grapes from the stalks, the remaining stalk parts, the bad and unripe grapes were removed by a machine. From the ripe, good and sweet violet–red grapes, thus selected on the vineyard and in the cellar, this wine was made for 25 days in inox tanks and fermentation under 25–30°C temperature – it is a symphony of colors, tastes and flavors. It matured 12 months in new, special French barrels "barriques" type, made of three types of French oak, where it reached harmony and completeness.

Tasting notes: BLACK by Incanto possesses deep dark red color with shine. In the aroma discover blue–berry, blackberry and ripe red berries, supplemented by tones of dark chocolate and vanilla, white pepper and leaves of bilberry. The taste is multilayered, voluminous, velvety, fruity and juicy with a longlasting chocolate–vanilla aftertaste.

Vinification: This wine is a blend of separately made wines. The grapes are selected in the vineyard. They are sorted during processing on a double sorting table: after going through the destemmer, they are further sorted by removing all stem parts left behind after the destemming, together with all damaged and unripe grapes, and then it is vinified in stainless steel fermentation vessels. Cold maceration, temperature control 25–28°C, vatting for 14 to 18 days, malolactic fermentation. 90% of the wine matures for 10 to 12 months in French oak barrels: new, unused, with lees stirring. The detrimental technique of cold stabilization is avoided altogether. The wine is not filtered.

Tasting notes: With the Rubin we built the body of the wine, its thickness and its ripened fruitiness. Then we merged all that with the spicy piquancy and characteristic flavours and aromas of Melnik 55. We added a pinch of otherness with some Mavrud and a couple of tender notes with the Gamza. The ripeness of the grapes and the ageing process in the barrels added some additional overtones of chocolate, vanilla, nuts, and toast. And, staying true to our philosophy, we made this blend for the connoisseurs of rich wines which have their own style and their personal multilayered aromatic profile.

The brand name INCANTO /from Italian „charm“/ is a wine series by Medi Valley, made for true wine lovers. It expresses the cellar philosophy – to create specific terroir wines with unique character, expressing to a maximum extent the qualities of the grape varieties of the region, as well as the vision of our oenologists for wine, tenderness and harmony.

Инканто Шардоне Incanto Chardonnay



Barrel Fermented



Инканто Сира Incanto Syrah



Single Vineyard



Инканто Мерло Incanto Merlot



Single Vineyard



BLACK by Incanto



ПРОДУКТОВ КАТАЛОГ / PRODUCT CATALOGUE MEDI VALLEY WINERY

MEDI VALLEY WINERY е класически винарски комплекс, изграден през 2007 г. Намира се в село Смочево, в полите на югозападна Рила, на 630 м надморска височина, в най-северната част на долината на река Струма, на живописния път за Рилския манастир.

Преди хилядолетия земите по средното течение на река Струма са били населявани от тракийското племе Меди. Освен с легендарния Спартак, оглавил най-голямото робско въстание срещу древния Рим, медите са известни с развитото лозарство и винарство, и с култа си към виното.

В чест на хората, положили основите на винарството в тази част от долината е наречена и винарната – MEDI VALLEY.

Комплексът се състои от модерна винарска изба и 370 дка лозови масиви, засадени със сортовете Шардоне, Траминер, Совиньон блан, Мерло и Каберне Совиньон.

Уникалният и благодарен за лозарството тероар благоприятства отглеждането както на бели, така и на червени сортове, които с планирани, навременни и подходящи агротехнически мероприятия и редуциран добив, съобразен с технологичните изисквания на енолозите, дават грозде от което да бъдат направени впечатляващи вина с високо качество.

Атрактивното географско разположение на винарната, условията, с които разполага и изключително добрите вина, които предлага, отличени с престижни награди на национални и международни конкурси, превръщат MEDI VALLEY WINERY в най-очарователната нова дестинация за винен туризъм.

Винарната MEDI VALLEY е отворена всекидневно за посещения. Тук ценителите могат да открият любимото си вино и да станат негови приятели завинаги.

www.facebook.com/MediValleyWinery

www.instagram.com/medivalleywinery/

[medi_valley](https://twitter.com/medi_valley)

[Medi Valley](https://www.youtube.com/MediValley)

MEDI VALLEY WINERY is classical winery complex established in 2007. It is located in the village of Smochevo at the southwest foot hills of Rila mountains at the altitude of 630 meters above the sea level at the most northern part of Struma River Valley, at the picturesque road to the Rila Monastery.

Thousands of year ago the lands along the middle course of Struma river were inhabited by the Thracian tribe Medi. Besides the legendary Spartacus who led the biggest slave uprising against the ancient Rome, the Medi were known for their advanced viticulture and enology and the cult they had to the wine.

In honor of the people who laid the foundation of wine-making in this part of the valley, the winery was named MEDI VALLEY.

It consists of a modern winery and 370 acres of vineyards, planted with varieties Chardonnay, Traminer, Sauvignon Blanc, Merlot and Cabernet Sauvignon.

The unique and rich terroir is favorable for viticulture and it is excellent for growing both red and white grape varieties which with planned, timely and suitable agrotechnical methods and crop thinning in compliance with the technical requirements of oenologists, bear fruit form which impressive wines are made.

The attractive geographic location of the winery, the excellent conditions it has, the exceptional wines it offers which have been honored with prestigious awards at national and international competitions, turn MEDI VALLEY WINERY into the most charming new destination for wine tourism.

MEDI VALLEY WINERY is open every day for visitors. Here the wine lovers can find their favorite wine and become friends with it forever.



www.medivalleywinery.com
+359.88.5552901

серия A Good Year

Траминер Пинк / Traminer Pink



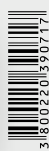
Дегустационни бележки: Отличава се с красив бледорозов цвят. Ароматът е нежен и плодов, с сухания на роза, теменужки и акациев мед. Плодовете от аромата доминират и във вкуса. Тялото е гладко и нежно, с приятна свежест, послевкусът – дълъг и плодов.

Произход: Долината на Струма, собствени лозя в с. Смочево

Tasting notes: The wine distinguishes with beautiful pale pink color. The flavor is tender and fruity, with fragrances of rose, violets and acacia honey. The fruits are dominating also the taste. The body is smooth and tender with nice freshness, while the aftertaste is long-lasting and fruity.

Origin: The valley of Struma river, own vineyards in village of Smochevo

Шардоне / Chardonnay



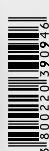
Дегустационни бележки: Цветът е сламеножълт с нюанси на старо злато. Аромат на цитруси, екзотични плодове, пчелен мед, ванилия. Балансиран вкус, с приятна плодovitост. Тялото е хармонично и обемно. Доминират усещания за сладост и зрялост. Послевкусът е плодов, екзотичен, дълъг и галещ.

Произход: Долината на Струма, собствени лозя в с. Смочево

Tasting notes: The color is straw-yellow with strings of old gold. The flavor is of citrus fruits, exotic fruits, honey, and vanilla. The taste is balanced with nice fruitiness. The body is harmonic and voluminous. The sense of sweetness and ripeness dominate. The aftertaste is fruity, exotic, long lasting and fondling.

Origin: The Valley of Struma river, own vineyards in village of Smochevo

Совиньон Блан / Sauvignon Blanc



Дегустационни бележки: Отличава се с красив бледожълт цвят със зеленикави оттенъци. Ароматът е комплексен, тревист, в жълтата гама на зрелите совиньони, с тонове на кора на лимон и грейпфрут. На вкус е много плодово, с изразена свежест, добра структура и дълъг финал.

Произход: Тракийска низина

Tasting notes: Distinguished by its beautiful pale yellow color with greenish hues. The aroma is complex, colorful with tones of lemon peel and grapefruit and mineral accents. The body is soft and dense, with marked freshness of flavor and spicy peppery finish.

Origin: Thracian Valley

Розе / Rose



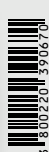
Дегустационни бележки: Красив бледорозов цвят с брилянтен блясък. Нежен, фин, богат и атрактивен аромат на зряла ягода, черна череша, малина и теменужки. Вкусът е плодов, с приятна свежест. Изключително дълъг финал с мек и нежен плодов послевкус.

Произход: Тракийска низина

Tasting notes: Beautiful rose color with brilliant glitter. Tender, fine, rich and attractive flavor of ripe strawberry, black cherry, raspberry and violets. The taste is fruity, with nice freshness. The finish is extraordinary long with soft and tender fruity aftertaste.

Origin: Thracian Valley

Мерло / Merlot



Дегустационни бележки: Цветът е тъмночервен. Ароматът е композиция от ухания на зрели червени горски плодове, шоколад, ванилия, кокос и подправки. Вкусът е богат и пълен, тялото е обемно и сочно със зряла сладост, много плод и кадифена мекота. Послевкусът е дълъг, с усещане за многопластовост.

Произход: Тракийска низина

Tasting notes: The color is dark red. The flavor is composition of red forest fruits, chocolate, coconut, vanilla and spices. The taste is rich and full, the body is voluminous and juicy with ripe sweetness, a lot of fruit and velvet softness. The aftertaste is long lasting, with sense for sweetness and chocolate.

Origin: Thracian Valley

Каберне Совиньон & Каберне Фран Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc



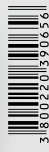
Дегустационни бележки: Цветът е тъмнорубинен, красив, пълен, с виолетови оттенъци. Ароматът е изграден от ухания на касис, зрял плод, листа и плодове на боровинка, допълнени от шоколад, ванилия и конфи тонове. Тялото е обемно, агресивно плодово, но много мек, степенни танини, пълно, топло и хармонично, зряла сладост, конфи и шоколад. Дълъг и приятен послевкус.

Произход: Тракийска низина

Tasting notes: The color is dark ruby, beautiful, dense, with violet shades. The aroma is built of the fragrances of currant, ripe fruit, blackberry leaves and fruit, supplemented with chocolate, vanilla and confit strings. The body is voluminous, aggressively fruity, but very soft, melted tannins, dense, warm and harmonic, ripe sweetness, confit and chocolate. Long and pleasant aftertaste.

Origin: Thracian Valley

Кюве / Cuvee



Дегустационни бележки: Виното е с наситен тъмнорубинен цвят, с блясък. В аромата се откриват боровинка, зряла къпина и червени горски плодове, допълнени от тонове на конфи, шоколад и ванилия и пикантни акценти на пипер и листенца от боровинка. На вкус е многопластово, обемно, кадифено, плодово и сочно с дълъг шоколадово-ванилен послевкус.

Произход: Тракийска низина

Tasting notes: The wine is with intensely dark ruby color with glitter. Blueberry, ripe blackberry and red forest fruits completed by strings of confit, chocolate and vanilla and piquant accent of pepper and leaves of blueberries can be found in the flavor. The taste is multilayer, voluminous, velvet, fruity and juicy with long chocolate-vanilla aftertaste.

Origin: Thracian Valley

Сура / Syrah



Дегустационни бележки: Цветът е красив, тъмночервен. В аромата доминират черни горски плодове, къпина и виолетки, допълнени от тонове на шоколад, ванилия и ядки. Вкусът е мек, плодов и пълен. Виното притежава богатство, комплексност и стил.

Произход: Дунавска равнина

Tasting notes: The color is beautiful, dark red. The flavor is dominated by black forest fruits, blackberries, and violets, completed by strings of chocolate, vanilla and nuts. The taste is soft, fruity and dense. The wine has richness, complexity and style.

Origin: Danube plain

серия eXcentric

Вайпър Ексцентрик Viper



Дегустационни бележки: Виното е в елегантен пловак стил. Красив сламеножълт цвят. Ароматът е комплексен, цветист, с тонове на цитруси и грейпфрут, допълнени от акценти на бяла праскова, акациев мед, и минерални нотки. Гладко и много нежно, но стегнато тяло. Нежен, комплексен и плодов вкус с приятна свежест, дълъг и плодов финал.

Произход: Долината на Струма

Tasting notes: The wine holds an elegant unobtrusive style. A beautiful straw-yellow color. The complex fragrance consists of scents of citrus fruits, grapefruit, accompanied by hints of white peach, honey and mineral notes. Smooth and tender, but firm body. Delicate, compound and fruity taste with a pleasant freshness. The finish is long-lasting and fruity.

Origin: Struma Valley

Вионие Ексцентрик Vignier eXcentric



Дегустационни бележки: Сламеножълт цвят. Многопластов аромат, изграден от ухания на цитрус, кайсия, акациев мед, зрели екзотични плодове и нюанси на ванилия. Гладко и сочно тяло. Нежен, комплексен и плодов вкус с приятна свежест. Финалът е дълъг и плодов.

Произход: Дунавска равнина

Tasting notes: Distinguished with a straw-yellow color. Composite fragrance consists of scents of citrus, apricot, honey, ripe exotic fruit and hints of vanilla. Smooth and juicy body. Delicate, complex and fruity taste with a pleasant freshness. The finish is long-lasting and fruity.

Origin: Danube plain

Розе Ексцентрик Rose eXcentric



Дегустационни бележки: Красив бледорозов цвят с нюанси на зряла праскова и брилянтен блясък. Нежен, фин, богат и атрактивен аромат на горски ягоди и бели череша с акценти на теменужки и бели цветчета. Вкусът е плодов с приятна свежест. Финалът е дълъг, с мек и нежен плодов послевкус.

Произход: Тракийска низина

Tasting notes: Beautiful pale pink color, with shades of ripe peach and brilliant shine. Tender, fine, rich and attractive aroma of wild strawberries and white cherries with accent of violets and white flowers. The taste is fruity, with nice freshness. The finish is long, with soft and tender fruity aftertaste.

Origin: Thracian Valley

Мавруд Ексцентрик Mavrud eXcentric



Дегустационни бележки: Цветът е красив, тъмночервен. Ароматният профил е богат и атрактивен, със зрял плод, дим, шоколад и ванилия. Тялото е забележително гъвкаво и стегнато, а вкусът е пълен и кадифен.

Произход: Тракийска низина

Tasting notes: The color is beautiful, dark red. The aromatic profile is rich and attractive, with ripe fruit, smoke, chocolate and vanilla. The body is remarkably flexible and tight, and the taste is full and velvety.

Origin: Thracian Valley

Рубин Ексцентрик eXcentric Rubin



Дегустационни бележки: Притежава красив тъмночервен 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, ванилни тонове, тост и подправки. Тялото е голямо, пълно, мек и кадифено, а послевкусът – дълъг, плодов и запомнящ се.

Произход: Тракийска низина

Tasting notes: The wine has a beautiful dark red color. The flavor is attractive, dominated by black forest fruits, polypody, stone fruits and ripe mulberry with tones of chocolate and spices. In the taste: aromatic palate with well ripe red and black fruits, strings of cherry liquor, vanilla tones, toast and spices. The body is full, soft and velvet and the aftertaste – long, fruity and memorable.

Origin: Thracian Valley

Мелник Ексцентрик eXcentric Melnik



Дегустационни бележки: Цветът е красив, наситен, рубиненочервен, с по-светли отблясъци. Ароматът е специфичен, богат и концентриран. Откриват се зряла черна череша, сушени плодове, кедръ и шоколад, които преливат в ухания на подправки, след които се долавят неповторимите тонове на тютюн и луксозни пури. Вкусът е много мек, атрактивен, плодов и подправъчен. Кадифеното и обемно тяло се подчертава от елегантни ванилено-шоколадови тонове.

Произход: Долината на Струма (Мелник)

Tasting notes: The color is beautiful, deep, ruby red with brighter shades. The aroma is specific, rich and concentrated. The nose is of ripe black cherry, dried fruits, cedar and chocolate which spill over the aromas of spices, after which the unique strings of tobacco and luxury cigars can be found. The taste is very soft, attractive, fruity and spicy. The velvet and voluminous body is underlined by elegant vanilla-chocolate strings.

Origin: Struma River Valley (Melnik)

Кюве Ексцентрик - Иван Лечев Cuve eXcentric - Ivan Lechev edition



Дегустационни бележки: Цветът е красив, тъмночервен. Ароматният профил е многопластов и атрактивен, със зрял плод, дим, кафе, шоколад и ванилия. Допълнен от нюанси на бял пипер и листенца от боровинка. Тялото е мек, плодово и сочно, а вкусът е пълен и кадифен.

Произход: Тракийска низина

Tasting notes: The color is beautiful, dark red. The aromatic profile is multilayered with ripe fruit, smoke, coffee, chocolate and vanilla. Completed by nuances of white pepper and blue-berry leaves. The body is soft, fruity and juicy and the flavor is full and velvet.

Origin: Thracian Valley