

Десертно вино Мелник 64 бяло 1964

Dessert wine Melnik 64 white 1964

DAMIANITZA

Произход

Държава	България
Винен регион	ЗГУ Тракийска низина
Винарна	Винарна Дамяница

Технически данни

Сортов състав	Мускат
Вид	Десертно бяло вино
Реколта	1964
Алкохолно съдържание	18,0%
Разфасовки	375 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация
Добре узрялото грозде е брано ръчно в момент, когато захарното съдържание е било най-малко 24%. Ферментацията се е провеждала в големи дървени каци. Когато захарта на ферментиращата мъст се е понижила, е добавен алкохол, който е спрял ферментацията, съхранил е гроздовата захар и е повишил алкохолното съдържание на виното.

Отлежаване
Година след година, докато е отлежавала и се е развивала в дълбоки бъчви, скъпоценната течност се е съхранявала в избата през зимата и е преседявала на открито под мелнишкото слънце от ранния април до късния октомври. Когато е открито случайно през 1998 г. повече от 1/3 от обема на всяка бъчва е липсвал в резултат на изпарения, течове и винарско безгрижие. Тези десетилетията забвение обаче, създават това уникално вълшебство – два български сорта грозде, български винари и по български изгубено и отново намерено... След откриването му през 1998 г. виното е бутилирано без по-нататъшни обработки и без да се филтрира.

Описание

Накратко
Историята на това вино е забележителна. Две петтонни дълбоки бъчви (едната с Мелник, а другата с Мускат) били оставени забравени във винарната в едно тъмно надземно помещение с лоша вентилация, бетонна плоча за покрив и две външни тухлени стени. Години наред там виното е било предназначено единствено от влагата. Преди да бъде забравено без да знаем причината за това е видимо, че това вино е било създадено с много голяма грижа. Това е вино на близо 60 години и с несъмнено отлични дегустационни характеристики - история в бутилка.

Дегустационни бележки
Красив цвят на старо злато с кехлибарени отънъци. Богат и атрактивен аромат на стафиди, сушени плодове, пчелен мед, ванилия, карамел и екзотични подправки. Сладък и много мек вкус, със запазена свежест, добре хармонизирана със сладостта. Много дълъг послевкус, доминиран от нюансите на сушени плодове. Едно изключително вино, достойно за престижна колекция.

Съчетание с храна
Отлично самостоятелно, за оптимално дегустационно изживяване. Вино, което се опитва веднъж в живота.

Бележки

