

42/25 Syrah & Cabernet Sauvignon 2022

Точно тук, сред хълмовете на Сърнена Средна гора, в китното село Могилово, между тези координати е сгушено винарско имение Мидалидаре. Един винен оазис, където с много желание и любов, почит към традициите и уважение към природните дадености създаваме нашите вина. Някои са чували за тях, други са ги опитвали, а трети дори са идвали и са усетили обаянието на Мидалидаре.

Създадохме 42/25 за всички Вас. За да може всеки, по всяко време и от всяко място да се пренесе в Могилово и с няколко глътки да усети любовта, с която допълваме нашите вина. Да вдъхне не само аромата, но и духа на Мидалидаре. 42/25 е вино, което не просто говори с аромата и вкуса си, то е началото на едно вълнуващо пътешествие. Дестинацията е Могилово, но важна е емоцията. А тя започва с чаша 42/25 от мястото, където се намирате, преминава през 42 градуса географска ширина и 25 градуса географска дължина и свършва там, където Вие решите.

Наименование и произход: Червено вино, бленд от Сира и Каберне Совиньон от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви [Шипката](#) и [Каралиец](#).

Сорт: Бленд от 70% Сира от Шипката и 30% Каберне Совиньон от Каралиец.

Тероар: Насажденията са разположени в източната част на лозов масив Каралиец, (Каберне Совиньон) и в северната част на Шипката (Сира), с южно изложение. Тероарните особености на Могилово включват: ниска до средна за района надморска височина; изразени температурни амплитуди; мека зима и топло лято; оптимално съотношение слънцегреене и валежи; средно до ниско пещъчливи и глинести почви (Каралиец) и алувиални почви с високо съдържание на варовик (Шипката).

Лозарство: Растенията са от френски произход, със средна възраст 16 години (Каберне Совиньон) и 10 години (Сира). Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning). Регулирането на производството е двукратно: зелена резитба при височина на издънките е 15-20 см. и втора регулация, когато гроздовете започват да променят цвета си, в началото на периода на зреенето. При лозите от сорта Сира се прилагат три регулации на листната маса с цел натрупване на повече ароматни съединения в ципите на гроздето.

Беритба: Гроздето за 42/25 Сира и Каберне Совиньон се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Беритбата е проведена през втората половина на месец октомври.

Записки по винопроизводството: Незабавно след беритбата гроздето се транспортира и охлажда в хладилна камера. Сортира се ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. По гравитационен път селектираното грозде постъпва в неръждаеми ферментатори, чиято форма имитира бъчва и е проект на Мидалидаре. Извършва се студено настойване при контролирана температура с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва загряване на гроздовата каша и засяване с дрожди. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура като при необходимост се извършва обливане на шапката. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настойване, след което част от него се прехвърля в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролирана температура. Виното за 42/25 Сира и Каберне Совиньон частично съзрява за поне 10 месеца във френски дъбови бъчви второ до трето зареждане, следва груба филтрация, купажиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: Блестящ рубинено червен цвят със светло лилави оттенъци. Ароматът е интензивен, плодов, с нотки на череша, къпина и боровинка, подсилени от конфитюрени нотки, шоколад, пикантни подправки и леко опушен дъб. [42/25 Сира и Каберне Совиньон](#) е комплексно, балансирано плодово вино със средно тяло и сочни танини. Леко пикантно и сочно в устата със средно продължителен финал и конфитюрен послевкус.

Предложения за сервиране: Свеж плодов бленд, подходящ за всеки повод и разнообразие от храни. Идеална комбинация за крехки бели и червени меса, сурово-сушени меса и колбаси, меки до средно зрели сирена, зеленчуци и италианска кухня. Чудесно кореспондира с гриловано месо (свинско, пилешко, агнешко, заешко) с гарнитура от гриловани зеленчуци и сос от сушени домати с чесън; ястия от запечен боб или ориз с тиквички и домати; мусака (месна или вегетарианска), особено във вариант с патладжан; пица, лазаня и паста със сирена или леки меса или доматиен сос със зеленчукова гарнитура. Препоръчва се поднасяне в чаша за Сира Стар свят (средно-високо столче, яйцевиден балон, тесен отвор) или стандартна чаша за червено вино. Препоръчителната температура на сервиране е 16-18°C.

Съхранение и зрялост: Препоръчва се съхранение на тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Може да се консумира веднага или да отлежава 3-5 години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 14 об. %

Общи киселини: 4.95 г/л

Остатъчна захар: 2.7 г/л

pH: 3.64