

Carpe Diem Red 2021

Carpe Diem е серията вина на Мидалидаре за приятели, за забавления, за ежедневните мигове в живота. Серията се състои от червено, розово и бяло вино, и трите бленд от няколко различни сорта. Вината са млади, жизнени и изразителни, подходящи за всеки вкус, всеки момент и отлични в комбинация с многообразието от ястия. С вината Carpe Diem емоциите оживяват в наслада от настоящето.

Наименование и произход: Червено вино, бленд от Мерло, Каберне Совиньон, Сира и Малбек „Карпе Дием“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви **Каралиец**, **Шипката** и **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

Сорт: Бленд от 60% **Мерло** от Каралиец, 20% Сира от Шипката, 10% Каберне Совиньон от Каралиец и 10% Малбек от Дабовец.

Тероар: Лозите са засадени на южните склонове на лозови масиви Каралиец, Шипката и органично сертифицирания Дабовец. Насажденията са на средна надморска височина 290-360 метра при 6%-10% наклон. Почвите са средно до ниско пясъчливи и глинести на Каралиец, алувиални с високо съдържание на варовик на Шипката и глинести с високо съдържание на железни оксиди на Дабовец. Уникалният микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, северни въздушни течения от широките долини, мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са на средна възраст 15 години. Редовете са в посока Изток-Запад, с южно изложение. Формировката е двоен Гюйо (VSP), плътността е около 4000 растения на хектар. Добивът се контролира. Регулирането на производството е двукратно – зелена резитба и прореждане по време на зреене, неколккратно в зависимост от сорта. Водният баланс се контролира ежедневно.

Беритба: Гроздето за Карпе Дием Червено се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Беритбата се провежда в края на м. септември (Мерло), в средата на м. октомври (Сира), през втората половина на м. октомври (Каберне Совиньон) и в края на м. октомври (Малбек). Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Сортите се винифицират поотделно и съотношението им в бленда варира в зависимост от реколтата. Охладеното грозде се сортира 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 настояване 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 (батонаж). След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настояване, 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 Карпе Дием Червено частично съзрява за около 6-10 месеца в дъб, следва груба филтрация, купажиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: Плътен рубинено-червен цвят с виолетови оттенъци. На нос преобладават аромати на зрели череша, сливи, боровинки, пикантни нотки и тон на какао и опушено месо. **Карпе Дием Червено** е сочно вино с кадифено тяло, меки танини, чудесен плодов вкус и леко пикантен послевкус.

Предложения за сервиране: Carpe Diem Red е отлична комбинация за печено козе месо, стек с картофи, говеждо задушено. Препоръчва се поднасяне в чаша тип **Каберне/Мерло** или Бордо (високо столче, широк балон, широк отвор) или стандартна чаша за червено вино. Препоръчителната температура на сервиране е 16-18°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Готово за консумация, но може да отлежава в бутилка 2-4 години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 14,5 об. %

Общи киселини: 6,45 г/л

Остатъчна захар: 3,6 г/л

pH: 3,4