

Grand Vintage Cabernet Franc 2018

Най-качественото грозде от всяка реколта, най-подходящите сортове за тероара на лозов масив Дабовец, най-добрите лозя, сертифицирани за биологично производство - това е серията Grand Vintage. Три сортови червени вина с изключителна индивидуалност, носещи в себе си частица от природата на село Могилово и страстта на Мидалидаре: Сира, Малбек и Каберне Фран.

Наименование и произход: Червено сортово вино Каберне Фран "Grand Vintage" от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

Сорт: 100% Каберне Фран от Дабовец.

Тероар: Лозите са засадени в източната част на лозов масив Дабовец. Насажденията са на средна надморска височина 360-390 метра при 10% наклон. Почвите се характеризират с високо съдържание на глина със специфичен червен цвят. Температурните амплитуди са големи, но надморската височина предотвратява измръзването на лозите от пролетни слани. Като най-висок лозов масив в Мидалидаре, Дабовец се възползва от повече от 2800 слънчеви часа годишно и повече от 100 ясни дни в годината.

Лозарство: Лозите са с френски произход, на средна възраст 12 години. Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 4000 растения на хектар. Добивът се контролира и редуцира. Регулирането на производството е двукратно - първата операция се извършва винаги, когато височината на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба. Остава се само по един летораст на плодна пъпка, останалите се отстраняват. Втората регулация се прави, когато гроздовете започват да променят цвета си, в началото на периода на зреенето.

Беритба: Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, в началото на м. октомври. Беритбата е изцяло ръчна, в касетки от 10-12 кг, гроздето незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Охладеното грозде се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. Селектираното грозде постъпва в неръждаеми ферментатори, чиято форма имитира бъчва и е проект на Мидалидаре. Извършва се настойване при контролирана температура с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва загряване на гроздовата каша и засяване с дрожди. Малка част от бленда ферментира в 400-литрови френски дъбови бъчви, останалата част - в неръждаеми съдове. Алкохолна ферментация протича 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 за определен период от време. Прехвърля се в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролиран температурен режим. Виното съзрява най-малко 12 месеца, следва груба филтрация и купажиране. Гранд Винтидж Каберне Фран се бутилира се необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

Дегустационни бележки: Жив, наситен, тъмно-червен цвят с рубинени оттенъци. Интензивен, типичен сортов аромат на зелена чушка, къпини, боровинки и касис, подсилен от подправкови тонове и нотки на пушек, натурален шоколад и ванилия. Елегантно тяло, меко и хармонично със сочни танини. **Гранд Винтидж Каберне Фран** разкрива много наситен, интригуващ вкусов аромат, доминиран от плодови тонове на касис и боровинки. Настойчив, пикантен финал и продължителен послевкус - едно наистина запомнящо се вино.

Предложения за сервиране: Отлично в комбинация с печено свинско, говежди бургери или яхния, кюфтета в доматен сос, пилешко къри с домати, пуйка с червени боровинки, дивечово месо, агнешки гирос, козе сирене, сирена камембер и фета, черна леща, зелен фасул, червен пипер, ястия с гъби, домати, патладжани, праз лук и спанак. Препоръчва се поднасяне в **чаша тип Каберне/Мерло** или Бордо (със средно-високо столче, широки балон и отвор) или стандартна чаша за червено вино. Препоръчителната температура на сервиране е 16-18°C. Да се декантира поне час преди консумация.

Съхранение: На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Готово за консумация, но ще развие потенциала си. Може да отлежава 5 години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 14,5 об. %

Общи киселини: 5,31 г/л

Остатъчна захар: 3 г/л

pH: 3,49