

Rose de Mourvedre 2022

Мидалидаре е единствената българска винарна, произвеждаща розово вино от 100% Мурведър. Rose de Mourvedre е тороарно вино, насочено изцяло към разкриване характеристиките на сорта и приспособяването му към забележителната среда в района на Моголово Лозите са ситуирани в централната, най-слънчева част на сертифицирания за биологично производство лозов масив Дабовец. Климатичните и почвените условия са специфични и определят необходимостта от полагане на специални грижи за този толкова нетипичен за България винен сорт грозде.

Наименование и произход: Розово вино от Мурведър „Розе де Мурведър“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Моголово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

Сорт: 100% **Мурведър** от Дабовец.

Тероар: Лозето в Дабовец е разположено на хълмист терен с 10% наклон. Средната надморска височина е 360-390 метра над морското равнище. 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. Почвите се характеризират с високо съдържание на глина със специфичен червен цвят, който е индикатор за наличие на разнообразие от желязни оксиди.

Лозарство: Формировката на лозите е двоен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 4000 растения на хектар. Добивът се контролира. 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. Това създава пространства, подходящи за растежа на леторастите и позволява по-голяма циркулация на въздуха. 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 започва по-рано в сравнение с прибирането на Мурведър за червено вино. Гроздето се събира изцяло ръчно в малки касетки по 10-12 кг.

Записки по винопроизводството: Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа. 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 преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се няколко-часово студено настойване с цел максимално извличане на аромати от ципата. След това се оцежда и деликатно се пресова в неръждаем съд с капацитет от 500 до 5000л. За период от 24 до 48 часа сокът престоява в съда, за да се избистри, след което се засява с дрожди. Протича ферментация при контролирана температура за около 15-20 дни. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху фината утайката за 30-50 дни като при необходимост се извършва батонаж (вдигане на утайките). Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следват филтрация, избистряне, блендиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: **Розе де Мурведър** на Мидалидаре разкрива блестящ съомгово розов цвят със сиви оттенъци. Ароматът е интензивен и плодов с нотки на горски плодове, ягоди, лист и елегантен цитрус. Свежо вино с добра структура и отличен баланс на киселините. Леко пикантни нотки подсилват вкусовия аромат на червена боровинка, грейпфрут и виолетки. Розово вино с елегантно тяло, приятна сладост и дълъг, минерален послевкус.

Предложения за сервиране: Отличен аперитив. **Розе от Мурведър се комбинира** чудесно с плодове, бели меса, риба и морски дарове, крехки червени меса. Съчетава се добре с прошуто с пъпеш; сурово сушени меса, гриловани наденички или пилешко; омари; съомга, риба тон или патешко със златиста коричка; агнешко, приготвено на степен Rare; паста и пица. Препоръчва се поднасяне в **чаша за розе тип Разширяващ се отвор (Flared Lip Rose Glass)** или стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 9-13°C.

Съхранение и зрялост: Препоръчва се съхранение на тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Да се консумира в рамките на една-две години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 13 об. %
Общи киселини: 6,2 г/л
Остатъчна захар: 1,2 г/л
pH: 3,05