

*Carpe Diem Rose Cabernet
Sauvignon & Syrah*



НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Вино Розе от Каберне Совиньон и Сира „Карпе Дием“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.

ЛОЗОВ МАСИВ: КАРАЛИЕЦ, ДАБОВЕЦ (сертифициран за Био производство) и ШИПКАТА.

СОРТ: Бленд от 60% Каберне Совиньон от Каралиец и 40% Сира от Дабовец и Шипката.

БЕРИТБА: На ръка

ВИНИФИКАЦИЯ:

- Охлаждане в хладилна камера,
- Сортиране,
- Студено настойване и декантиране,
- Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
- Отлежаване върху утайките.

ОТЛЕЖАВАНЕ: Неотлежало.

ЗРЯЛОСТ: Да се консумира в рамките на 1-2 години.

ОБЕМ: 750 мл.

ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.

ПРЕДСТАВЯНЕ: 2010 г.

История на изключителни признания

2013

Световен шампионат за розови вина 2014



Златен медал