



MIDALIDARE
ESTATE

42/25 Rose Syrah



Химичен анализ:

Алк. съдържание: 13 об. %
Общи киселини: 5,94 г/л
Остатъчна захар: 1,7 г/л
pH: 3,15

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: Вино розе от Сира „42/25“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив Дабовец (сертифициран за Био производство).

Сорт: 100% Сира от Дабовец.

Тероар: Лозите са засадени на две лозя в източната част на лозов масив Дабовец. Местата са специално подбрани според вида на отглеждания клон Сира. Насажденията са на средна надморска височина 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 16 години, клоновете са резултат от „масова селекция“. Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 4000 растения на хектар. Добивът се контролира около 7 тона/ха. 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 за 42/25 Розе от Сира се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Беритбата е проведена през втората половина на м. септември, малко по-рано от беритбата на същия сорт за производство на червено вино.

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 преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се няколко-часово студено настояване 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. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху фината утайката за 5-6 месеца 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: 42/25 Розе от Сира блести в разкошен съмоворозов цвят с нежни сиви оттенъци. Интензивен и многопластов букет с атрактивни нотки на червени горски плодове - ягоди, малини и червени боровинки, в комбинация с тон на зелена ябълка, вишна и зрял лимон, обгърнати от свежи зелени билки, теменужки и ягодов лист. Ароматът прелива в освежаващ плодов вкус, доминиран от зрели малини, вишни и цариградско грозде. 42/25 Rose Syrah е свежо, игриво и отлично балансирано в устата, с леко тяло и разкошен плодов финал. Дегустирано през юни 2022 г.

Предложения за сервиране: Прекрасен аперитив, особено за летните месеци. Комбинира се с широк набор от ястия: риба и морски дарове, бели меса, крехки червени меса, печива и леки десерти. Съчетава се отлично с плодова пита, плодова салата, чийзкейк, патешко конфи, гриловано агнешко или хрупкави ордьоври. Препоръчва се поднасяне в чаша за розе тип Разширяващ се отвор (Flared Lip Rose Glass) или стандартна чаша за бяло вино. Оптималната 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.