



MIDALIDARE
ESTATE

Carpe Diem

Rose



Химичен анализ:
Алк. съдържание: 13 об. %
Общи киселини: 6,62 г/л
Остатъчна захар: 1,2 г/л
рН: 3,19

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 многообразие от ястия. С вината Carpe Diem емоциите оживяват в наслада от настоящето.

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

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

Тероар: Лозите са засадени на южните склонове в източните части на лозови масиви Каралиец и Дабовец и в северната част на Шипката, с южно изложение. Насажденията са на средна надморска височина 290-390 метра при 10% наклон. Почвите са средно до ниско пясъчливи и глинести на Каралиец, алувиални с високо съдържание на варовик (Шипката) и глинести с високо съдържание на железни оксиди на Дабовец. Уникалният микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са от френски произход, със средна възраст 16 години (Каберне Совиньон) и 10 години (Сира). Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning). Регулирането на производството е двукратно: зелена резитба при височина на издънките е 15-20 см. и втора регулация, когато гроздовете започват да променят цвета си, в началото на периода на зреенето. При лозите от сорта Сира се прилагат три регулации на листната маса с цел натрупване на повече ароматни съединения в ципите на гроздето.

Беритба: Гроздето за Carpe Diem Rose се бере в ранните сутрешни часове. Беритбата започва по-рано в сравнение с прибирането на същите сортове за производство на червено вино. Гроздето се събира изцяло ръчно в малки касетки по 10-12 кг и незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера.

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. 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 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: Блестящ светлорозов цвят с нежен сив оттенък. Ефирен аромат на горски плодове, ягодов лист и лимон. Вкусът е отлично балансиран, преобладават нотки на ягода и грейпфрут. **Carpe Diem Rose** е елегантно, свежо и хармонично вино с продължителен леко пикантен финал.

Предложения за сервиране: Отличен аперитив. Карпе Дием Розе се комбинира чудесно с риба, морски храни, бели меса, крехки червени меса, пикантни храни, плодови десерти. Съчетава се прекрасно с патешко конфи, скариди Фахитас, грилована съомга. 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: На тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Да се консумира в рамките на една-две години.