



Grande Cuvée

2017



Химичен анализ:
Алкохолно съдържание: 14
об.%
Обща киселинност: 6,07 г/л
Остатъчна захар: 3,4 г/л
pH: 3,37

Мощ, финес и неустоим плодов аромат се комбинират в това великолепно кюве на Мидалидаре. Създадено през 2009 г. като първия троен червен купаж на винарната, Grande Cuvée е с различен бленд за всяка реколта, но неизменно съчетава в себе си три от най-уважаваните сорта от Бордо: Мерло, Каберне Совиньон и Малбек.

Наименование и произход: Червено вино, бленд от Мерло, Каберне Совиньон и Малбек „Гранд Кюве“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре, лозови масиви Каралиец и Дабовец (сертифициран за Био производство).

Сорт: Бленд от 70% Мерло от Каралиец, 20% Каберне Совиньон от Каралиец и 10% Малбек от Дабовец.

Тероар: Лозите са засадени на южните склонове в източната част (Мерло) и в западната част (Каберне Совиньон) на лозов масив Каралиец и в източната част (Малбек) на лозов масив Дабовец. Насажденията са на средна надморска височина 300-390 метра при 6%-10% наклон. Почвите са алувиални, средно до ниско песъчливи, с високо съдържание на глина на Каралиец и глинести с високо съдържание на желязни 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 11 години. Редовете са в посока Изток-Запад, с южно изложение. 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.

Беритба: Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Беритбата се провежда в края на м. септември (Мерло), през втората половина на м. октомври (Каберне Совиньон) и в края на м. октомври (Малбек). Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Сортите се винифицират поотделно и съотношението им в бленда може да варира в зависимост от реколтата. 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 400-литрови френски дъбови бъчви. 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. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура, която продължава 10-20 дни. След приключването ѝ виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настойване, след което се прехвърля в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролирана температура. Виното съзрява най-малко 12 месеца, следва груба филтрация и купажиране. Гранд Кюве се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

Дегустационни бележки: Наситен, интензивен мастилено-червен цвят с рубинени оттенъци. Елегантен и комплексен аромат на зрели плодове – череша, слива, къпина и черница; с нотки на шипка и черен бяз, обгърнат от пикантен тон, дим и опушено месо. Отлична концентрация, зрели танини, много добре балансирани феноли и киселини, обло, меко и в същото време обемно вино. Пикантно-плодовият вкус на Гранд Кюве се подчертава от елегантно интегриран тон на дъб и пушек. Продължителен и запомнящ се финал и пикантен послевкус.

Предложения за сервиране: Идеална комбинация за телешки стек, особено Турнедо „Росини“ или пържола в японски стил, обилно гарнирани бургери, печена патица и хрупкави патешки палачинки в китайски стил; Коледна пуйка, паста със сирене или макаронада (паста, печена с месо); твърди сирена като Чедър. Препоръчва се поднасяне в чаша тип Каберне/Мерло или Бордо (високо столче, широк балон, широк отвор) или стандартна чаша за червено вино. Оптималната температура на сервиране е 16-18°C. Препоръчва се декантиране поне два часа преди сервиране.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 13-15°C. Готово за консумация, но ще развие потенциала си. Може да отлежава 10 и повече години.