



MIDALIDARE  
ESTATE

*Rock'NRolla*

2020



Химичен анализ:  
Алкохолно съдържание: 14  
об.%  
Общи киселини: 6,2 г/л  
Остатъчна захар: 3,2 г/л  
рН: 3,35

**Rock'NRolla е проект, вдъхновен от нашия живот и страстта ни към киното и музиката. Съотношението на сортовете в бленда е различно всяка година, но винаги обединява в себе си мощта на Каберне Совиньон, елегантният букет на Каберне Фран и финеса на Мерло.**

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

**Сорт:** Бленд от 50% Каберне Совиньон от Каралиец, 40% Каберне Фран от Дабовец и 10% Мерло от Каралиец.

**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 (Каберне Фран) на лозов масив Дабовец. Насажденията са на средна надморска височина 300-390 метра при 6%-10% наклон. Почвите са алувиални, средно до ниско пясъчливи, с високо съдържание на глина на Каралиец 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 14 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), в началото на м. октомври (Каберне Фран) и през втората половина на м. октомври (Каберне Совиньон). Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

**Записки по винопроизводството:** Сортовете се винифицират поотделно и съотношението им в бленда може да варира в зависимост от реколтата. Обраното грозде се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. Селектираното грозде постъпва по гравитационен път в неръждаеми ферментатори, чиято форма имитира бъчва и е проект на Мидалидаре. 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. Малка част от бленда ферментира в 400-литрови френски дъбови бъчви, останалата част – в неръждаеми съдове. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура, която продължава 15-25 дни като при необходимост се извършва обливане на шапката (батонаж). След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настойване за определен период от време. Прехвърля се в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролиран температурен режим. Виното съзрява най-малко 12 месеца, следва груба филтрация и купажиране. Rock'NRolla се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

**Дегустационни бележки:** Наситен, тъмно червен цвят с леки керемидени оттенъци. Елегантен, комплексен аромат на зрели червени плодове, пушек, кожа, пипер, подсилен от ванилия и мармаладени тонове. Рок'НРола е вино с отлична концентрация и прекрасен баланс, добра киселинност и богат вкус. Финалът е продължителен и запомнящ се.

**Предложения за сервиране:** Rock'NRolla се комбинира прекрасно с печено или гриловано агнешко, Ростбиф, телешко, еленово или сърнешко месо, яхнии с червено вино, английски сирена и твърди сирена. Препоръчва се поднасяне в чаша тип Каберне/Мерло или Бордо (високо столче, широк балон, широк отвор) или в стандартна чаша за червено вино. Оптималната температура на сервиране е 16-18°C. Да се декантира поне два часа преди консумация.

**Съхранение и зрялост:** На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Готово за консумация, но ще развие потенциала си. Може да отлежава в бутилка 10 и повече години.