



MIDALIDARE  
ESTATE

## Rose de Mourvedre Single Barrel

2021



Химичен анализ:  
Алкохолно съдържание:  
13,5 об. %  
Общи киселини: 6,5 г/л  
Остатъчна захар: 1,3 г/л  
рН: 3,32

**Мидалидаре е единствената българска винарна, произвеждаща розово вино от 100% Мурведър. Rose de Mourvedre Single Barrel е тераорно вино, насочено изцяло към разкриване характеристиките на сорта и приспособяването му към забележителната среда в района на Могилово. Частичната ферментация в бъчва засилва сортовите проявления на този толкова нетипичен за България винен сорт грозде. Климатичните и почвените условия са специфични и определят необходимостта от полагане на специални грижи за лозите Мурведър.**

**Наименование и произход:** Розово вино от Мурведър „Розе де Мурведър Сингъл Барел“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

**Сорт:** 100% **Мурведър** от Дабовец.

**Тераор:** Лозето в Дабовец е разположено на хълмист терен с 10% наклон. Средната надморска височина е 360-390 метра над морското равнище. 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. Почвите се характеризират с високо съдържание на глина със специфичен червен цвят, който е индикатор за наличие на разнообразие от железни оксиди.

**Лозарство:** Формировката на лозите е двоен Гъйо (vertical shoot positioning), плътността е 4000 растения на хектар. Добивът се контролира. 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 Rose de Mourvedre Single Barrel се бере в ранните сутрешни часове, в началото на м. октомври. Беритбата започва по-рано в сравнение с прибирането на Мурведър за червено вино. Гроздето се събира в малки касетки по 10-12 кг.

**Записки по винопроизводството:** Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа. 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, следва отцеждане. Част от гроздовия сок се деликатно се пресова в неръждаем съд с капацитет от 500 до 5000л., останалата част се декантира в 400-литрова френска дъбова бъчва. За период от 24 до 48 часа сокът престоява в съдовете, 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 на фракциите, ферментирани в стоманен съд и дъбова бъчва, и бутилиране.

**Дегустационни бележки:** Чист, интензивен малинов цвят. Разкошен плодов букет от зрели, сочни малини, вишни и цариградско грозде, обгърнати от приятна цитрусова горчивина, фино усещане за ягодов лист и минерални нотки. Ароматът прелива в устата с плодово-тръпчив вкус и нотки на грейпфрут и пресни билки. Свежо и елегантно, **Розе от Мурведър Сингъл Барел** е плътно и подканящо. Финалът е пикантен и освежаващ, с продължителен, тръпчиво-сладък послевкус.

**Предложения за сервиране:** Отличен аперитив. **Rose de Mourvedre Single Barrel се комбинира чудесно** с морски дарове, бяло месо, шунка и сурово-сушени меса. Кореспондира добре със сирена с бяла благородна плесен като Камембер и Бри. Съчетава се добре със Салата Ница, тапенада, паеля, селски пастети и терини; пиле на скара, риба или агнешко с билки; омар, поширана съомга, риба тон или патица агнешко приготвено на степен Rare. Препоръчва се поднасяне в **чаша за зряло розе тип Конус** (Slight Taper Rose glass) или стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната 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 три години.