



MIDALIDARE
ESTATE

SeeS Rose

2020



Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 13
об. %

Общи киселини: 6,5 г/л

Остагъчна захар: 1,4 г/л

pH: 3,23

SeeS (СийС) е розе, произведено от два големи червени сорта, които разкриват специфичен характер в Могилово: Каберне Совиньон и Каберне Фран. СийС се произвежда от най-доброто грозде, селектирано от два лозови масива на Мидалидаре: Каралиец и органично сертифицираният Дабовец.

Наименование и произход: SeeS вино розе, бленд от Каберне Совиньон и Каберне Фран от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви Каралиец и Дабовец (сертифициран за Био производство).

Сорт: Бленд от 85% Каберне Совиньон от Каралиец и 15% Каберне Фран от Дабовец.

Тероар: Лозите са засадени на южните склонове в източните части на лозови масиви Каралиец и Дабовец. Насажденията са на средна надморска височина 360-390 метра при 10% наклон. Почвите са средно до ниско пясъчливи и глинести 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 на средна възраст 14 години. Формировката е двоен Гюйо (VSP), плътността е около 4000 растения на хектар. Добивът се контролира и редуцира. Регулирането на производството е двукратно – зелена резитба и прореждане по време на зреене, неколкократно в зависимост от сорта.

Беритба: Гроздето за SeeS 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.

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 настойване с цел максимално извличане на аромати от ципата. Следва отцеждане и деликатно пресоване 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 две седмици. 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: Красив, блестящ светло малиново-розов цвят. Интензивният, леко пикантен букет разкрива аромати на червена боровинка и касис, подсилени от цитрусов тон на червен грейпфрут. СийС Розе е свежо, плодово вино с отличен баланс и хармоничен плодов вкус с лека пикантност и фини цитрусови акценти на финала.

Предложения за сервиране: Отличен аперитив. Чудесно се комбинира с риба, морски храни, бели меса, крехки червени меса, пикантни храни. Съчетава се добре с хрупкави ордьоври с пикантен сос; сирене Фета с мента, гриловани ракообразни (стриди, раци) и сьомга, картофена салата с бекон, меки сирена като Камамбер и Бри, гаспачо, пикантно къри. 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: Препоръчва се съхранение на тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Да се консумира в рамките на една-две години.