



MIDALIDARE
ESTATE

SeeS Rose

2021



Химичен анализ:
Алк. съдържание: 13 об. %
Общи киселини: 6,5 г/л
Остатъчна 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: Вино розе, бленд от Каберне Совиньон и Каберне Фран „СийС“ 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 пещъчливи 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 15 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, неколккратно в зависимост от сорта.

Беритба: Гроздето за SeeS Rose се бере в ранните сутрешни часове. Беритбата започва порано в сравнение с прибирането на същите сортове за производство на червено вино - в началото на м. октомври (Каберне Фран) и през втората половина на м. октомври (Каберне Совиньон). 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 малиново-розов цвят. Интензивният плодов букет разкрива аромати на череша, червена боровинка и касис, подсилени от тон на червен грейпфрут и намек за яagodов лист. СийС Розе е свежо, минерално вино с отличен баланс и хармоничен плодов вкус с лека пикантност и фини цитрусови акценти на финала. Послевкусът е продължителен и минерален.

Предложения за сервиране: SeeS Rose е 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 съомга, 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.