

Angel's Share Chardonnay 2021

Още от древни времена се знае, че небесните ангели слизат всяка нощ на земята, за да вземат своя дял от бъчвите, пълни с божествената напитка. И понеже крилатите създания са безплътни и скромни, техния дял, наричан „ангелски“ (Angel`s share) е само няколко процента от обема на бъчвите, които производителите после с радост допълват. Дали се надяват по този начин да умилостивят боговете или смятат, че тази амброзия ще се върне чрез небесните създания към растенията, от които зависи целият им труд, не е толкова важно. Главното е, че по-голямата част от еликсирите, достойни за ангелите, остава за нас – хората. Така се роди вината Angel's Share Syrah и Angel's Share Chardonnay: от вдъхновяваща небесна история, породила желание Ангелският дял на Мидалидаре да бъде споделен!

Наименование и произход: Бяло вино Шардоне „Ейнджълс Шеър“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви [Шипката](#) и [Присовете](#).

Сорт: 100% [Шардоне](#) от Шипката и Присовете.

Тероар: Лозите са засадени на източните склонове на лозов масив Шипката и в северната част на лозов масив Присовете, с изложение изток-запад, на средна надморска височина 290-350 метра при 10% наклон. Почвите са алувиални и канелени горски, с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на карбонати и способност за задържане на голямо количество вода. Уникалният микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, северни въздушни течения от широките долини; мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са от френски и италиански произход, със средна възраст 15 години. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е около 5000 растения на хектар. Добивът се контролира до 9-10 тона/ха. Регулирането на производството е еднократно, при височина на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба.

Беритба: Беритбата се провежда от началото до средата на м. септември. Гроздето за Ейнджълс Шеър Шардоне се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно, в касетки от 10-12 кг. Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Охладеното грозде се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. По гравитационен път селектираното Шардоне постъпва в преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се студено настойване с цел максимално извличане на аромати от ципата. След това се оцежда и деликатно се пресова в неръждаем съд. За период от няколко дни сокът престоява в съда, за да се избистри, след което се декантира в нов съд и се засява с дрожди. Започва бавна алкохолна ферментация при контролирана температура. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за определен период от време като при необходимост се извършва батонаж (вдигане на утайките). Малък процент от виното съзрява за два месеца в дъбови бъчви, първо до второ зареждане. Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следват филтрация, избистряне, блендиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: Бледо златист, искрящ цвят със зелени оттенъци. Носът е комплексен, флорален, с нотки на акация и цвят от бяла праскова, подсилени от плодови аромати на зелена ябълка и сочни тропически плодове. Вкусът е свеж, минерален. [Ейнджълс Шеър Шардоне](#) притежава средно тяло с добра структура. Финалът е дълъг и освежаващ.

Предложения за сервиране: Angel's Share Chardonnay е отлично в комбинация с рибен пай и рибни кексчета (особено рибени сладкиши със сьомга), поширана сьомга или сьомга със сладък сос, пилешко, свинско или паста в сметанов сос, салати с пилешко месо, шунка или сирене, като салатата Цезар или пилешки салати, гарнирани с праскови, манго или ядки от макадамия, леко пикантно кърри с маслен сос. Препоръчва се поднасяне в [чаша за неотлежало Шардоне](#) (високо столче, широк балон, широк отвор) или в стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 9-11°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Може да се консумира веднага или да отлежава в бутилка до 3 години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 13 об.%

Обща киселинност: 5,34 г/л

Остатъчна захар: 1,8 г/л

pH: 3,36