

Angel's share Syrah 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: Червено сортово вино Сира “Ейнджълс Шеър” от България, ЗГУ Тракийска низина, Моголово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив Дабовец (сертифициран за Био производство).

Сорт: 100% Сира от Дабовец.

Тероар: Лозите са засадени на две лозя в източната част на лозов масив Дабовец. Местата са специално подбрани според вида на отглеждания клон Сира. Насажденията са на средна надморска височина 360-390 метра при 10% наклон. Почвите се характеризират с високо съдържание на глина със специфичен червен цвят. 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.

Лозарство: Лозите са с френски произход, на средна възраст 15 години, клоновете са резултат от „масова селекция“. Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 4000 растения на хектар. Добивът се контролира и редуцира. 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: Беритбата за Angel's Share Syrah се провежда в ранните сутрешни часове, в средата на м. октомври, 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 грозде постъпва в неръждаеми ферментатори, чиято форма имитира бъчва и е проект на Мидалидаре. Извършва се студено настойване при контролирана температура за 10 дни с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва загряване на гроздовата каша и засяване с дрожди. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура 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 1 до 4 седмици, след което се прехвърля в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролирана температура. Виното престоява около 10 месеца в бъчвите, следва груба филтрация, купажиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: Изключителна Сира с красив пурпурен цвят с виолетови оттенъци. Интензивен плодов профил с преобладаващи зрели черни плодове. На нос доминират аромати на череша, боровинка и пикантни подправки, обгърнати от нотки на натурален шоколад, черен пипер, зелени билки и много фин дъбов нюанс. Плодово и сочно в устата, Ейнджълс Шеър Сира е вино с богата структура, средно до плътно тяло, меки танини и чудесна хармония между плод и свежест. Запомнящ се, продължителен плодов финал с пикантен послевкус.

Предложения за сервиране: Angel's Share Syrah е подходящо за всеки момент и разнообразие от храни – от ордьоври, сирена, сухи меса, месни ястия с плодове или сладък сос, до свежи, плодови или солени плодови десерти. Прекрасно се комбинира с пикантни ястия, гриловано агнешко с гарнитурата от патладжани на барбекю и шоколадово суфле с черешов конфитюр. Препоръчва се поднасяне в чаша тип Сира Стар свят (средно-високо столче, яйцевиден балон, тесен отвор) или стандартна чаша за червено вино. Препоръчителната температура на сервиране е 16-18°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Може да се консумира веднага или да отлежава 2-4 години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 14 об. %

Общи киселини: 6,2 г/л

Остатъчна захар: 3,4 г/л

pH: 3,39