

Midalidare Carbonic Maceration Petit Verdot 2024

За да разкрием пълния потенциал на Пти Вердо, в Мидалидаре използвахме техниката на въглекисела мацерация като част от винопроизводството на Midalidare Carbonic Maceration Petit Verdot. Резултатът е елегантно сортово вино, с по-светъл цвят, комплексен ароматен профил, меки танини, отличен баланс и много добър потенциал за стареене.

Наименование и произход: Червено сортово вино Пти Вердо "Мидалидаре Карбоник Мацерейшън", ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив Шипката.

Сорт: 100% Пти Вердо от Шипката.

Тероар: Лозите са разположени на лозов масив Шипката, с южно изложение. Насажденията са на средна надморска височина 290-310 метра при 6% наклон. Почвите са алувиални, с високо съдържание на варовик. 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 от френски произход, със средна възраст 15 години. Редовете са в посока Изток-Запад, с южно изложение. Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning). Регулирането на производството е двукратно: зелена резитба при височина на издънките 15-20 см. и втора регулация, когато гроздовете започват да променят цвета си, в началото на периода на зреенето.

Беритба: Гроздето за Midalidare Carbonic Maceration Petit Verdot се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Беритбата се провежда през втората половина на м. октомври. Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Охладеното и селектирано грозде се отделя от чепките внимателно с цел запазване целостта на зърната. Незабавно постъпва в затворен съд за въглекисела мацерация, където в анаеробна среда се осъществява вътреклетъчната ферментация. След приключване на процеса гроздето преминава през преса и постъпва по гравитационен път в неръждаеми ферментатори, чиято форма имитира бъчва и е проект на Мидалидаре. Извършва се настойване 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. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настойване, след което се прехвърля в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролиран температурен режим. Виното престоява около 18 месеца в бъчвите, следва груба филтрация и купажиране. Мидалидаре Карбоник Мацерейшън Пти Вердо се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

Дегустационни бележки: Непрогледен тъмно червен цвят с рубинени оттенъци. Разкошен многопластов букет с аромат на черешов конфитюр, боровинки и шоколад, обгърнат от нотки на зелено кафе, пикантни подправки и дъб. В устата е плодово, с пикантен вкус и елегантен дъбов тон. Midalidare Carbonic Maceration Petit Verdot е сочно, плътно вино със зрели танини, отличен баланс, свеж и минерален финал и продължителен плодов послевкус.

Предложения за сервиране: Midalidare Carbonic Maceration Petit Verdot прекрасно се комбинира с телешко и свинско месо на скара, гарнирани с плодов сос, печени дивечови меса и яхнии с винен сос, саламурени сирена и особено овче сирене, както и Бри и Камембер с боровинков топинг; съчетава се добре с шоколадови десерти и маслени печива гарнирани с конфитюр от черни плодове. Препоръчва се поднасяне в чаша тип Каберне/Мерло (високо столче, леко стесняващ се към върха голям балон, тесен отвор), Бордо (високо столче, широк балон, широк отвор) или стандартна чаша за червено вино. Препоръчителната температура на сервиране е 16-18°C. Препоръчва се декантиране 30 минути преди консумация.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Готово за консумация, но може да отлежава в бутилка най-малко 5 години.

Брой произведени бутилки: 572 бр.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 13,5 об. %

Общи киселини: 5,83 г/л

Остатъчна захар: 2,2 г/л

pH: 3,47