

Midalidare Premium Selection Sauvignon Blanc 2021

Забележителните дадености в село Могилово поставят неповторим отпечатък върху развитието на лозята. След чудесните отзиви и топлия прием на Силвър Ейнджъл и изключителните характеристики на Совиньон Блан, дойде време да се представи тероара в цялото му великолепие. Мидалидаре Премиум Селекшън Совиньон Блан изразява особеностите на Могилово в комбинация с изключителния стил на Мидалидаре. Сингъл Винеярд вино, произведено от най-доброто грозде от лозов масив Шипката, Премиум Селекшън е представител на ароматните, тревисто-билкови Совиньони, в съчетание с интензивно цитрусово усещане и разкошен минерален завършек.

Наименование и произход: Бяло вино Совиньон Блан „Премиум Селекшън“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: **лозов масив Шипката**. Изключителен Совиньон Блан, произведен само от най-качествено грозде. Добивът е контролиран и редуциран.

Сорт: 100% **Совиньон Блан** от Шипката.

Тероар: На лозов масив Шипката Совиньон Блан е засаден на източните склонове на три съседни лозя, с изложение изток-запад, на средна надморска височина 290-310 метра при 6%-10% наклон. Почвите са алувиални 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 7 години. Редовете са в посока Изток-Запад, с южно изложение. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 5000 растения на хектар. Добивът се контролира и редуцира. Регулирането на производството е еднократно, при височина на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба.

Беритба: Беритбата за Мидалидаре Премиум Селекшън Совиньон Блан се провежда в средата на м. септември. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, ръчно и механизирано, в касетки от 10-12 кг. Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Най-качествената продукция се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. По гравитационен път набраното и селектирано грозде постъпва в преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се студено настойване за 24 часа 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, която продължава около 20 дни. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за четири месеца 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: **Мидалидаре Премиум Селекшън Совиньон Блан** разкрива искрящ бледо жълт цвят със стоманени оттенъци. Стегнат сортов нос с доминиращ аромат на зрял лимон и свежа трева, обгърнат в билкови нотки на коприва и бъз. В устата е интензивно, с отличен баланс и подчертана свежест. Разкошен Совиньон Блан със средно тяло, продължителен цитрусов финал и настойчив минерален послевкус.

Предложения за сервиране: Прекрасен аперитив или в съчетание с птиче месо, риба, морски дарове, зеленчуци, пикантни храни. Мидалидаре Совиньон Блан Премиум Селекшън е отлично в комбинация с азиатска кухня, особено с цитрусов привкус и подправена с чили и кориандър; рибени кексчета в тайландски стил (Tod Mun Pla); грахова супа и ястия с гарнитура от грахово пюре; свежи зелени салати; ордьоври с риба. Препоръчва се поднасяне в **чаша за Совиньон Блан** (високо столче, тесен балон, тесен отвор) или стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 9-11°C.

Съхранение и зрялост: Препоръчва се съхранение на тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Може да се консумира веднага или в рамките на две години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 13 об.%

Обща киселинност: 6,55 г/л

Остатъчна захар: 1,3 г/л

pH: 3,19