

Midalidare Riesling 2021

Едноименната серия вина на Мидалидаре е своеобразен поклон пред природните дадености и климатичните условия, характерни за село Могилово. Част от винарската философия на компанията е да се отглеждат само сортове грозде, подходящи за уникалния тероар на винарната. Серията вина Midalidare представя неповторимите особености на района в комбинация със сортовите характеристики на гроздето. Midalidare са тероарни вина, изразяващи спецификите на сортовете, индивидуално или в бленд. Очарованието на тази серия е подкрепено визуално с красивите едноцветни етикети на вината: всеки сорт или бленд има своя уникален цвят.

Зеленият цвят е запазен за един изключителен аристократ – Ризлинг.

Наименование и произход: Бяло вино Ризлинг „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: [лозов масив Присовете](#).

Сорт: 100% Ризлинг.

Тероар: Ризлинг е засаден на североизточните склонове на лозов масив Присовете, на 340-360 метра надморска височина. Почвите в тази част на Присовете са алувиални и канелени горски, силно до средно глинести. Насажденията са заобиколени с гора от три страни и по този начин лозите получават ограничено слънцегреене и гроздето узрява по-късно, което е предпоставка за запазване киселинното съдържание и по-голям потенциал за отлежаване. Тероарните особености в Могилово включват: изразени температурни амплитуди; оптимално съотношение слънцегреене и валежи, мека зима и топло лято.

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

Беритба: Беритбата за Мидалидаре Ризлинг се провежда в ранните сутрешни часове, в края на м. септември до началото на м. октомври, изцяло ръчно в касетки от 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 набраното и селектирано грозде 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). Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следват филтрация, избистряне и бутилиране.

Дегустационни бележки: Блестящ, чист светло-жълт цвят с нежни сиви оттенъци. Сорт нос, типичен за млад Ризлинг, с настойчив аромат на захаросан лимон и зелена ябълка, който преминава в ефирен петролен тон с нотки на акация и зелени билки. Свежо, стегнато и елегантно в устата, [Мидалидаре Ризлинг](#) обещава разкошно развитие в следващите години. В устата е отлично балансирано, с цитрусов вкусов аромат. Продължителният минерален финал прелива в цитрусово-билков послевкус.

Предложения за сервиране: Мидалидаре Ризлинг се комбинира прекрасно с пикантна, солена и многопластова кухня като индийска, азиатска, испанска, американска, както и със семпли ястия като яхния от Елзас; морски дарове, ракообразни и мекотели; претцели с горчица; печени наденички; Мариновани храни. Препоръчва се поднасяне в [чаша за Ризлинг](#) (високо столче, малък балон и тесен отвор, тил лале), [чаша за Совиньон Блан](#) (високо столче, тесен балон, тесен отвор) или стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 8-10°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Може да се консумира веднага или да отлежава над 10 години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 12 об.%

Обща киселинност: 7,6 г/л

Остатъчна захар: 1,6 г/л

pH: 3,21