

# Midalidare New Zealand Marlborough Sauvignon Blanc 2023

*Историята на Мидалидаре е история на действието, в която мечтите се превръщат в реалност. Нашата мечта ни отведе на другия край на света, в едно вълшебно място с прекрасна природа и изключителни вина – Нова Зеландия. Идеята да създаваме вино в чужбина се роди от желанието ни да опитаме нещо различно и предизвикателно, да усъвършенстваме уменията си, да придобием нови знания.*

*Представяме Midalidare New Zealand Marlborough Sauvignon Blanc: вино, създадено от винарския екип на Мидалидаре, от грозде, отгледано и винифицирано в Марлборо.*

**Наименование и произход:** Бяло вино Сингъл Винеярд Совиньон Блан „Мидалидаре Нова Зеландия“ от Марлборо, Уайхопай, [лозов масив Крейглохарт](#).

**Сорт:** 100% [Совиньон Блан](#) от Крейглохарт.

**Тероар:** Лозовият масив Крейглохарт е разположен по протежението на глетчерната река Уайхопай. Уникалният микроклимат, резултат от влиянието на реката и хълмистият релеф с 8-10% наклон, надморската височина, големите температурни амплитуди и специфичният почвен състав формират изключителен тероар за Совиньон Блан и обуславят изразени сортови аромати във виното. Лозите са засадени на терасирано плато по поречието на реката. Почвите са с вулканичен произход, песъкливи, средно до силно каменисти и с висока водопропускливост. Големите температурни амплитуди, макар и предпоставка за пролетно измръзване, осигуряват оптимално съдържание на киселини в гроздето.

**Лозарство:** Лозите Совиньон Блан са на средна възраст 15 години, от клон MS (Mass Selection), който се отглежда само на територията на Нова Зеландия. Поради по-сухия климат при необходимост насажденията се напояват с вода от реката Уайхопай. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning). Добивът се контролира и редуцира до 1500 кг/дка. Регулирането на производството е еднократно, при височина на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба. Една от иновативните практики, които се прилага в лозарството, е т.нар. Gravels – поставяне на речни камъни около корените на лозите, защото каменистите фракции служат като акумулатор на топлина.

**Беритба:** Беритбата за Мидалидаре Нова Зеландия Марлборо Совиньон Блан се провежда в началото на м. април, за реколта 2023 на 7-ми април. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло механизировано. Селектира се и се пречиства трикратно посредством иновативната Opti-Grape система.

**Записки по винопроизводството:** Машинно селектираното грозде Совиньон Блан постъпва в преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се студено настойване с цел максимално извличане на аромати от ципата. След това се отцежда 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 по осммотрение на енолога. Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следват филтрация, избистряне и бутилиране.

**Дегустационни бележки:** [Мидалидаре Нова Зеландия Марлборо Совиньон Блан](#) разкрива пищни аромати на лайм, касис и морски бриз. Вкусовият аромат на цитрусови плодове и маракуя се подсилва от солена свежест. В устата е плътно, отлично балансирано, с възхитително дълъг финал.

**Предложения за сервиране:** Прекрасен аперитив или в съчетание с птиче месо, риба, морски дарове, зеленчуци, пикантни храни. 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: 12,5 об.%

Обща киселинност: 7,8 г/л

Остатъчна захар: 3.12 г/л