

Winemaker's Choice Malbec 2020

Историята на серията Winemaker's Choice започва през 2013-та година, когато след изключителна реколта енолозите на Мидалидаре решават да създадат нещо наистина специално. Първата реколта е от сорта Сира, един от изключително добре развиващите се във винарната. През 2015-та година победител и избор за реколтата е Малбек, а през 2017-та година серията е разширена в посока бяло вино с Winemaker's Choice Sauvignon Blanc Barrel Fermented. „Избраните“ вина се произвеждат в лимитирани количества и са отличен избор за ценителите на тероарни вина.

Наименование и произход: Червено вино Малбек “Уайнмейкърс Чойс” от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

Сорт: 100% Малбек от Дабовец.

Тероар: Лозите от сорта Малбек са засадени на южните склонове в източната част на лозов масив Дабовец. Насажденията са на средна надморска височина 360-390 метра при 10% наклон. Глинестите почви се характеризират с високо съдържание на желязни оксиди 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: Растенията са на средна възраст 14 години. Формировката е двоен Гюйо (VSP), плътността е 4000 растения на хектар. Добивът се контролира и редуцира. Регулирането на производството е двукратно – зелена резитба и прореждане по време на зреене.

Беритба: Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, в края на м. октомври. Беритбата е изцяло ръчна, в касетки от 10-12 кг, гроздето 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. Селектираното грозде постъпва по гравитационен път в 400-литрови френски дъбови бъчви. Извършва се настойване при контролирана температура 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 приключването ѝ виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настойване, след което се прехвърля за съзряване в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици). Протича млечно-кисела (малолактоична) ферментация при контролирана температура. Виното съзрява 12 месеца, следва груба филтрация и купажиране. Мидалидаре Уайнмейкърс Чойс Малбек се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

Дегустационни бележки: Непрогледен, мастилено-пурпурен цвят. Атрактивен плодов аромат на сочни малини, горски ягоди и конфитюр от вишни, долавят се нотки на сладки подправки, хамон и ефектен тон на липов цвят. **Midalidare Winemaker's Choice Malbec** е сочно и пищно в устата, с кадифени танини, отличен баланс и приятен пикантен финал.

Предложения за сервиране: Комбинира се с крехки червени меса, печено свинско, агнешко и пуешко; сирена с плесен, моцарела, ястия с гъби, печени картофи и зеленчуци. Препоръчва се поднасяне в чаша тип Сира Стар свят (средно-високо столче, яйцевиден балон, тесен отвор) или стандартна чаша за червено вино. Оптималната температура на сервиране е 16-18°C. Препоръчва се декантиране поне един час преди сервиране.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Може да се консумира веднага или да отлежава в бутилка над 10 години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 14,5 об. %

Общи киселини: 5,98 г/л

Остатъчна захар: 3,4 г/л

pH: 3,38