

Midalidare Reserve Brut NV



НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД:

Пенливо вино от България, Шардоне Брут "Midalidare Reserve", Блан де Блан по традиционен метод, Тракийска низина, Могилово.

ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете, Дабовец (Био сертифициран)

СОРТ: 100% Шардоне.

БЕРИТБА: На ръка, в началото на м. август.

ВИНИФИКАЦИЯ:

- Пресоване на цели чепки,
- Алкохолна ферментация в стоманени съдове,
- Вторична ферментация в бутилка,
- Съзряване върху утайките,
- Ремюаж,
- Дегоржаж,
- Дозаж,
- Разклащане и инспекция,
- Отлежаване в бутилка.

Съзряване: Най-малко 48 месеца.

ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 10 и повече години.

ОБЕМ: 750 мл.

ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа, Диам Корк (MYTIK DIAM).

ПРЕДСТАВЯНЕ: 2020 г.

История на изключителни признания

2020



Световен шампионат за шампански и пенливи вина 2020



Сребърен медал