



MIDALIDARE
ESTATE

42/25
Sauvignon
Blanc 2019
Terroir



Създадохме 42/25 за всички Вас. За да може всеки, по всяко време и от всяко място да се пренесе в Могилово и с няколко глътки да усети любовта, с която допълваме нашите вина. Да вдъхне не само аромата, но и духа на Мидалидаре. 42/25 е вино, което не просто говори с аромата и вкуса си, то е началото на едно вълнуващо пътешествие. Дестинацията е Могилово, но важна е емоцията. А тя започва с чаша 42/25 от мястото, където се намирате, преминава през 42 градуса географска ширина и 25 градуса географска дължина и свършва там, където Вие решите.

Локацията зад зеления „ПИН“ отвежда в най-източната част на лозов масив Шипката, където са насажденията от Совиньон Блан.

Тероар: Лозите са засадени на крайните източни склонове на три съседни лозя от **ЛОЗОВ МАСИВ ШИПКАТА**, на средна надморска височина 290-310 метра при 10% наклон. Почвите на Шипката имат алувиален произход и се характеризират с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на карбонати, достъпни за растенията поради способността на земята да задържа голямо количество вода.

Насажденията са проектирани и засадени на изложение Изток-Запад и радват на северни въздушни течения от широките долини. Постоянното присъствие на лек вятър балансира влажността и предотвратява натрупването на твърде много водно съдържание в листната маса. По-изразените температурни амплитуди, особено във фазата на зреене, са от съществено значение за бъдещия ароматен профил на вината.

Комбинацията от глинеста почва, която гарантира правилната енергичност, подчертаният температурен диапазон, перфектното изложение и внимателно обмисленото иновативно лозарство осигуряват развитието на разкошни ароматни комплекси у гроздето и по този начин перфектни характеристики на вината.

Лозарство: Растенията са от френски и италиански произход, със средна възраст 5 години. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 5000 растения на хектар. Добивът се контролира до 9-10 тона/ха.

Виното се създава на лозето: това е философията на Мидалидаре. Затова грижата за лозята е от първостепенно значение. В отглеждането на Совиньон Блан се прилагат редица лозарски практики с цел развиване и натрупване на аромати в ципите на гроздето. Основно при сорта е развиване на достатъчно количество листна маса, която спомага за натрупване на аромати в ципата на гроздето. Регулиране на добива се извършва посредством т.нар. зелена резитба. Оставя се само по един летораст на плодна пъпка, останалите се отстраняват. Това създава пространства, подходящи за растежа на леторастите и позволява по-голяма циркулация на въздуха. Също така от особено значение е водният баланс на растенията, който се контролира ежедневно. Важна лозарска практика е прочистване на листна маса от страната, която не е изложена пряко на следобедното лятно слънце, и стимулиране образуването на листна маса от страната, изложена на пряка слънчева светлина.

Лозов масив Шипката: Шипката се намира в източната част на Могилово. Това е лозето с най-ниска надморска височина, разположено на площ от 44 хектара в самото сърце на долината. Почвеният състав за отглеждане на бели сортове грозде и специално за пароматните като **Совиньон Блан, Шардоне**, Вионие. Тези почви имат способността да задържат вода и така да предоставят на растенията достъп до съдържащите се карбонати. А карбонатите са отговорни за минералните нотки на виното.

Географското положение на Шипката е уникално сред всички масиви на Мидалидаре. Северните въздушни течения винаги дават разлика в температурата 2-3 градуса по-ниска. Лозите започват да растат винаги по-късно в сравнение със същите сортове в други масиви. Този факт дава множество предимства. Дизайнът на лозята Шипката е направен с оглед типа вино, който Мидалидаре предвижда да произвежда: добро тяло и изразен аромат. И така, изборът на засаждане на лозите съвсем не е случаен. Всъщност ориентацията Изток-Запад е в състояние да защити гроздовете от силното лъчение на следобедното лятно слънце, без да променя - поради пряко излагане - ароматните вещества, концентрирани в ципите на гроздето.

Специфичните характеристики и иновативното лозарство са това, което прави Шипката превъзходен тероар за белите сортове грозде в Мидалидаре.