



MIDALIDARE
ESTATE

Carpe Diem White 2020 Terroir



Carpe Diem е серията вина на Мидалидаре за приятели, за забавления, за ежедневните мигове в живота. Серията се състои от червено, розово и бяло вино, и трите бленд от няколко различни сорта. Вината са млади, жизнени и изразителни, подходящи за всеки вкус, всеки момент и отлични в комбинация с многообразие от ястия. С вината Carpe Diem емоциите оживяват в наслада от настоящето.

Тероар: Лозите от сорта Совиньон Блан са засадени на източните склонове на **лозов масив Шипката** където се намират и насажденията от Шардоне, и в северната част на **лозов масив Присовете**, където се намират и насажденията от Семийон, с изложение изток-запад, на средна надморска височина 290-350 метра при 10% наклон. Почвите 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 правилното развитие на лозите, 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 13 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 лозята се прилагат редица лозарски практики с цел развиване и натрупване на аромати в ципите на гроздето. Основно 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. Остава 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 Моголово. Това е лозето с най-ниска надморска височина, разположено на площ от 44 хектара в самото сърце на долината. Почвеният състав е изключителен за отглеждане на бели сортове грозде и специално за по-ароматните 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. Въсъщност 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.

Лозов масив Присовете: Лозов масив Присовете се намира в едноименната местност в землището на с. Моголово. Масивът е разположен на хълмист терен от 40 хектара и е единственото лозе на Мидалидаре, ситуирано в северната част на района. Надморската височина е 330-350 метра. Присовете се състои от множество разпокъсани лозови насаждения. Особеност масива е, че в отделните зони на терена почвеният състав е различен. Това дава възможност за обособяване на лозята и съобразяване насажденията със съответните изисквания на всеки сорт.

В северната част на Присовете са засадени Совиньон Блан, Траминер, Семийон и Пино Гри. Шардоне и Ризлинг са на североизток. Шардоне за пенливите вина на Мидалидаре също се отглежда на Присовете.