



MIDALIDARE
ESTATE

Winemaker's
Choice
Sauvignon
Blanc Barrel
Fermented
2020 Terroir



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.

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 замята 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 6 години. Формировката е единичен Гъйо (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. 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 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. 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.