



MIDALIDARE
ESTATE

42/25 Sauvignon Blanc



Химичен анализ:
Алкохолно съдържание: 13
об. %
Общи киселини: 6,78 г/л
Остатъчна захар: 1,8 г/л
pH: 3.15

Точно тук, сред хълмовете на Сърнена Средна гора, в китното село Могилово, между тези координати е сгушено винарско имение Мидалидаре. Един винен оазис, където с много желание и любов, почит към традициите и уважение към природните дадености създаваме нашите вина. Някои са чували за тях, други са ги опитвали, а трети дори са идвали и са усетили обаянието на Мидалидаре.

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.

Наименование и произход: Бяло вино Совиньон Блан „42/25“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив Шипката.

Сорт: 100% Совиньон Блан от Шипката.

Тероар: На лозов масив Шипката Совиньон Блан е засаден на източните склонове на три съседни лозя, с изложение изток-запад, на средна надморска височина 290-310 метра при 6%-10% наклон. Почвите са алувиални с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на карбонати и способност за задържане на голямо количество вода. Уникалният микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, северни въздушни течения от широките долини; мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са от френски и италиански произход, със средна възраст 8 години. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 5000 растения на хектар. Добивът се контролира до 9-10 тона/ха. Регулирането на производството е еднократно, при височина на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба.

Беритба: Гроздето за 42/25 Совиньон Блан се прибира само през нощта, изцяло механизирано. Беритбата е проведена през първата половина на м. септември, поетапно в трите лозя. Селектира се и се пречиства трикратно посредством иновативната Opti-Grape система.

Записки по винопроизводството: Машинно селектираното грозде Совиньон Блан постъпва в преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се студено настояване с цел максимално извличане на аромати от ципата. След това се оцежда и деликатно се пресова в неръждаем съд. За период от няколко дни сокът престоява в съда, за да се избистри, след което се декантира в нов съд и се засява с дрожди. Започва бавна алкохолна ферментация при контролирана температура. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за определен период от време като при необходимост се извършва батонаж (вдигане на утайките). Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следват филтрация, избистряне, блендиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: Блестящ и чист бледо сламено-жълт цвят. 42/25 Совиньон Блан разкрива разкошни аромати на прясно окосена трева, сочна ябълка, пъпеш и лимон, елегантно обгърнати от бъзов цвят, акация и нотки на прясна коприва. В устата е много свежо и минерално, с фини тревисти и цитрусови нотки. Вино с леко тяло, отличен баланс, средно продължителен финал и минерален послевкус.

Предложения за сервиране: Отличен аперитив. 42/25 Совиньон Блан се съчетава добре с птиче месо, риба, морски дарове, зеленчуци, пикантни храни. Отлично в комбинация с азиатска кухня и суши; грахова супа и ястия с гарнитура от грахово пюре; зеленчукови кюфтенца с млечен сос; свежи зелени салати; ордюври с риба; паста с песто и зеленчуци; ястия с аспержи; пролетни рулца или пикантни печива. Препоръчва се поднасяне в чаша за Совиньон Блан (високо столче, тесен балон, тесен отвор) или стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 9-11°C.

Съхранение и зрялост: Препоръчва се съхранение на тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Да се консумира в рамките на 2 години.