



MIDALIDARE
ESTATE

Carpe Diem White, Bag-in- Box 3 L

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.

Наименование и произход: Бяло вино от България, бленд от Шардоне, Совиньон Блан и Семейон „Карпе Дием“, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви **Шипката** и **Присовете**.

Сорт: Бленд от 40% **Совиньон Блан** от Шипката и Присовете, 35% **Шардоне** от Шипката и 25% Семейон от Присовете.

Тероар: Лозите са засадени на източните склонове на лозов масив Шипката (Совиньон Блан и Шардоне) и в северната част на лозов масив Присовете (Совиньон Блан и Семейон), с изложение изток-запад, на средна надморска височина 290-350 метра при 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 15 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. Водният баланс се контролира ежедневно.

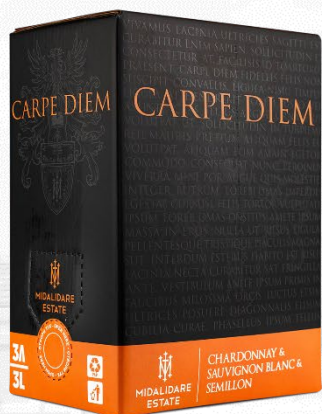
Беритба: Беритбата се провежда в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно, в касетки от 10-12 кг.

Записки по винопроизводството: Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера. Сортира се ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. По гравитационен път набраното и селектирано грозде постъпва в преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се студено настойване 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: Свеш светло жълт цвят. Съблазнителни нотки на прасковен цвят, пъпеш, сочен лимон, грейпфрут и прясно окосена трева оформят аромата. Отличният баланс с преобладаващ вкус на цитрус, тревисти и минерални нотки допълват ароматното усещане на **Карпе Дием Бяло**.

Предложения за сервиране: Идеално като аперитив или в компанията на риба, птиче месо, средно твърди сирена. Отлично в комбинация със сирене Хаварти, пилешко Пад Тай, пиле Фахитас. 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: На тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Да се консумира в рамките на 3 години.



Химичен анализ:

Алк. съдържание: 13 об. %
Обща киселинност: 5,96 г/л
Остатъчна захар: 1,7 г/л
pH: 3,27