



MIDALIDARE
ESTATE

Grand Vintage Malbec 2019



Химичен анализ:
Алкохолно съдържание:
14,5 об. %
Общи киселини: 6,15 г/л
Остатъчна захар: 3,1 г/л
pH: 3,46

Най-качественото грозде от всяка реколта, най-подходящите сортове за тероара на лозов масив Дабовец, най-добрите лозя, сертифицирани за биологично производство - това е серията Grand Vintage. Три сортови червени вина с изключителна индивидуалност, носещи в себе си частица от природата на село Могилово и страстта на Мидалидаре: Сира, Малбек и Каберне Фран.

Наименование и произход: Червено сортово вино Малбек "Grand Vintage" от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

Сорт: 100% Малбек от Дабовец.

Тероар: Лозите от сорта Малбек са засадени на южните склонове в източната част на лозов масив Дабовец. Насажденията са на средна надморска височина 360-390 метра при 10% наклон. Глинестите почви се характеризират с високо съдържание на желязни оксиди със специфичен червен цвят. Температурните амплитуди са големи, но надморската височина предотвратява измръзването на лозите от пролетни слани. Като най-висок лозов масив в Мидалидаре, Дабовец се възползва от повече от 2800 слънчеви часа годишно и повече от 100 ясни дни в годината.

Лозарство: Лозите са с френски произход, на средна възраст 13 години. Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 4000 растения на хектар. Добивът се контролира и редуцира. Регулирането на производството е двукратно - първата операция се извършва винаги, когато височината на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба. Остава се само по един летораст на плодна пъпка, останалите се отстраняват. Втората регулация се прави, когато гроздовете започват да променят цвета си, в началото на периода на зреенето.

Беритба: Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, в края на м. октомври. Беритбата е изцяло ръчна, в касетки от 10-12 кг, гроздето незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Охладеното грозде се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. Селектираното грозде постъпва по гравитационен път в неръждаеми ферментатори, чиято форма имитира бъчва и е проект на Мидалидаре. Извършва се настойване при контролирана температура с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва загряване на гроздовата каша и засяване с дрожди. По-голямата част от бленда ферментира в 400-литрови френски дъбови бъчви, останалата - в неръждаеми съдове. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура като при необходимост се извършва обливане на шапката (батонаж). След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настойване за определен период от време. Прехвърля се в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролиран температурен режим. Виното съзрява най-малко 12 месеца, следва груба филтрация и купажиране. Гранд Винтидж Малбек се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

Дегустационни бележки: Изключително интензивен тъмно рубинено-червен цвят, характерен за сорта. Пищен букет с аромати на синя слива, зряла череша, стафида и пикантни подправки. Отлична концентрация във вкуса. **Гранд Винтидж Малбек** е обемно, сочно и мощно вино с добре балансирани киселини. Интензивен и запомнящ се плодово-пикантен вкусов аромат, продължителен финал и настойчив послевкус.

Предложения за сервиране: Отлично се съчетава с крекки червени меса, печено свинско, пуешко, агнешко, сини сирена, моцарела, ястия с гъби, печени картофи и зеленчуци. Препоръчва се поднасяне в чаша тип Сира Стар свят (средно-високо столче, яйцевиден балон, тесен отвор) или стандартна чаша за червено вино. Препоръчителната температура на сервиране е 16-18°C. Да се декантира поне час преди консумация.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Готово за консумация, но ще развие потенциала си. Може да отлежава 10 и повече години.