



MIDALIDARE  
ESTATE

## Grand Vintage Syrah 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 сортове 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 Сира "Grand Vintage" от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

**Сорт:** 100% Сира от Дабовец.

**Тероар:** Лозите са засадени на две лозя в източната част на лозов масив Дабовец. Местата са специално подбрани според вида на отглеждания клон Сира. Насажденията са на средна надморска височина 360-390 метра при 10% наклон. Почвите се характеризират с високо съдържание на глина 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, клоновете са резултат от „масова селекция“. 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 средата 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. Малка част от бленда ферментира в 400-литрови френски дъбови бъчви, останалата част – в неръждаеми съдове. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура като при необходимост се извършва обливане на шапката. 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 Сира се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

**Дегустационни бележки:** Жив, наситен, плътен тъмно червен цвят. Интензивен, интригуващ аромат на конфитюр от черни черешки, натурален шоколад и пикантни подправки, с нотки на сушени плодове и пушек. Елегантно добре балансирано тяло с отлична структура и обем, добре интегрирани нотки на опушен дъб. Силен вкусов аромат, доминиран от подправки, черешки и шоколад. **Гранд Винтидж Сира** е елегантно вино с осезаема свежест на финала, послевкусът е продължителен и пикантен.

**Предложения за сервиране:** Комбинира се със свинско на барбекю, телешко, твърди сирена, сирена с плесен и ястия с гъби. Препоръчва се поднасяне в чаша тип Сира Стар свят (средно-високо столче, яйцевиден балон, тесен отвор) или стандартна чаша за червено вино. Оптималната температура на сервиране е 16-18°C. Препоръчва се декантиране поне един час преди сервиране.

**Съхранение и зрялост:** На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Готово за консумация, но ще развие потенциала си. Може да отлежава 5 години.