



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare

Cabernet

Sauvignon &

Petit Verdot



Химичен анализ:

Алк. съдържание: 14 об. %

Общи киселини: 6,1 г/л

Остатъчна захар: 3,21 г/л

pH: 3,33

Едноименната серия вина на Мидалидаре е своеобразен поклон пред природните дадености и климатичните условия, характерни за село Могилово. Част от винарската философия на компанията е да се отглеждат само сортове грозде, подходящи за уникалния тероар на винарната. Серията вина Midalidare представя неповторимите особености на района в комбинация със сортовите характеристики на гроздето индивидуално или в бленд. Очарованието на тази серия е подкрепено визуално с красивите едноцветни етикети на вината: всеки сорт или бленд има своя уникален цвят.

Жълтият цвят е запазен за мощният, пикантен бленд от Каберне Совиньон и Пти Вердо.

Наименование и произход: Червено вино, бленд от Каберне Совиньон и Пти Вердо „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви Каралиец и Шипката.

Сорт: Бленд от 85% Каберне Совиньон от Каралиец и 15% Пти Вердо от Шипката.

Тероар: Лозите са засадени на южните склонове на лозови масиви Каралиец и Шипката. Насажденията са на средна надморска височина 290-320 метра при 10% наклон. Почвите са средно до ниско пясъчливи и глинести на Каралиец и алувиални с високо съдържание на варовик на Шипката. Уникалният микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са на средна възраст 15 години. Формировката е двоен Гюйо (VSP), плътността е около 4000 растения на хектар. Добивът се контролира и редуцира. Регулирането на производството е двукратно – зелена резитба и прореждане по време на зреене, неколккратно в зависимост от сорта.

Беритба: Гроздето за Мидалидаре Каберне Совиньон и Пти Вердо се бере 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 за 24 часа. Сортира се 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 за 10-20 дни с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва загряване на гроздовата каша и засяване с дрожди. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура, която продължава 15-25 дни като при необходимост се извършва обливане на шапката. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настойване, след което се прехвърля в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролиран температурен режим. Виното престоява около 10-12 месеца в бъчвите, следва груба филтрация и купажиране.

Дегустационни бележки: Наситен, жив, тъмно рубинен цвят. Интензивен, пикантен букет с аромат на червена боровинка, цариградско грозде и черни череши, подсилени от нотки на черен и зелен пипер, зелено кафе и елегантен тон на евкалипт. Мидалидаре Каберне Совиньон и Пти Вердо е мощно, много пикантно вино със силни танини и средно до плътно тяло. Във вкусовия аромат преобладават зрели горски подове, подправки и елегантен дъб. Финалът е пикантен, с продължителен послевкус.

Предложения за сервиране: Идеално в комбинация със сочни червени меса, дивеч или дивечови птици; месо и зеленчуци на барбекю; говежда яхния; печена агнешка корона; добре узрели сирена (Стилтън). Препоръчва се поднасяне в чаша тип Каберне/Мерло или Бордо (високо столче, широк балон, широк отвор) или стандартна чаша за червено вино. Препоръчителната температура на сервиране е 16-18°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Може да се консумира веднага или да отлежава в бутилка 2-4 години.