



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare Merlot & Cabernet Franc



Химичен анализ:

Алк. съдържание: 14 об. %
Обща киселинност: 6,2 г/л
Остатъчна захар: 3,4 г/л
pH: 3,4

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**.

Червеният цвят представя очарователната комбинация на Мерло и Каберне Фран.

Наименование и произход: Червено вино, бленд от Мерло и Каберне Фран „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви **Каралиец** и **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

Сорт: Бленд от 80% **Мерло** от Каралиец и 20% Каберне Фран от Дабовец.

Тероар: Лозите са засадени на южните склонове в източните части на лозови масиви Каралиец (Мерло) и Дабовец (Каберне Фран). Насажденията са на средна надморска височина 300-390 метра при 6%-10% наклон. Почвите са алувиални, средно до ниско пясъчливи, с високо съдържание на глина на Каралиец и глинести с високо съдържание на желязни оксиди на Дабовец. 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 от френски произход, със средна възраст 16 години. Редовете са в посока Изток-Запад, с южно изложение. Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning). Регулирането на производството е двукратно: зелена резитба при височина на издънките е 15-20 см. и втора регулация, когато гроздовете започват да променят цвета си, в началото на периода на зреенето.

Беритба: Гроздето за Мидалидаре Мерло и Каберне Фран се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Беритбата се провежда в края на м. септември (Мерло) и в началото на м. октомври (Каберне Фран). Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Сортовете се винифицират поотделно и съотношението им в бленда варира в зависимост от реколтата. Охладеното грозде се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. По гравитационен път селектираното грозде постъпва 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 контролирана температура. Мидалидаре Мерло и Каберне Фран отлежава около 10-12 месеца в бъчвите, следва груба филтрация, купажиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: Интензивен рубиненочервен цвят със светло червени отблясъци. Пикантен и атрактивен плодов нос с подчертан подправков нюанс, фино загатнат дъбов тон, нотки на ванилия и шоколад и букет от плодови аромати на зрели череша, сливи, черници, боровинки и стафиди. Елегантно, сочно и отлично балансирано в устата, с добре интегрирани танини, виното предразполага и освежава с усещане за зрели горски плодове, стафиди и ароматни подправки.

Мидалидаре Мерло и Каберне Фран разкрива много продължителен, пикантен финал и запомнящ се плодов послевкус.

Предложения за сервиране: Отлична компания за печено червено месо (говеждо, агнешко), свинско, патешко домашни птици; пуешко с червени боровинки; паста; печени зеленчуци; козе сирене, сирене фета и камембер; ястия с гъби. 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: Препоръчва се съхранение на тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Може да се консумира веднага или да отлежава 2-4 години.