



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare Multi- vintage



Химичен анализ:
Алкохолно съдържание:
14,5 об. %
Общи киселини: г/л
Остатъчна захар: г/л
pH:

Иновациите раждат традиции. Създадохме нещо ново, но и старо; традиционно и при все това модерно; нещо вълнуващо и различно, но все пак в стила на Мидалидаре. Събрахме двата най-обичани сорта, които не спират да вълнуват с изключителното си развитие в Могилово: Сира – олицетворение на аристокрацията сред винените сортове, и Малбек – позабравеният и възроден от Новия свят гигант. Към бленда добавихме вече бутилирани стара реколта Сира и още по-стара реколта Малбек. Така се роди Midalidare Multi-vintage – една иновация, която да превърнем в бъдеща традиция.

Наименование и произход: Червено вино без реколта, бленд от Малбек и Сира от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив Дабовец (сертифициран за Био производство). Двата сорта за засадени на два съседни блока в лозовия масив.

Сорт: 68,6% Малбек и 26,7% Сира от 2019-та реколта, 2,8% Сира 2015 от бутилка и 1,9% Малбек 2013 от бутилка.

Беритба: Беритбата е изцяло ръчна, в последните дни на октомври за Малбек и през втората половина на същия месец за Сира. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, в касетки от 10-12 кг.

Записки по винопроизводството: Винифицирането на отделните сортове и реколти протича по технологията за обработка на вината от серията Гранд Винтидж. Обраното 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 с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва загряване на гроздовата каша и засяване с дрожди. При ферментацията на Малбек по-голяма част от бленда ферментира в дъбова бъчва. Обратно, при Сира по-голяма част от бленда ферментира в неръждаем съдове. Алкохолната ферментация се провежда при контролирана температура, по усмотрение на винарите 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. Към готовия бленд от Малбек и Сира реколта 2019 се добавя поетапно виното от отворени бутилки Гранд Винтидж Сира 2015 и Гранд Винтидж Малбек 2013. Мулти-винтидж се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка. Виното почива поне два месеца преди представяне на пазара.

Брой произведени бутилки: 1300

Дегустационни бележки: Жив, плътен рубинено-червен цвят със светло-виолетови оттенъци. Интензивният, разкошен многопластов букет разкрива интригуващи плодови аромати на боровинки и зрели сливи, подсилени от конфитюрен тон на сладко от черни череша и изразени пикантни нотки на черен пипер и ароматни подправки. Нежен натурален шоколад и намек за опушено месо и ванилия завършват усещането и преливат във вкусовия аромат. Мулти-винтидж е мощно, същевременно елегантно и свежо вино, с плътно тяло и меки танини. Балансирано и сочно в устата, с плодов финал и продължителен пикантен послевкус.

Предложения за сервиране: Чудесна комбинация за крехки червени меса, зрели сирена, пикантни и пържени храни. Съчетава се с пепър стек с гарнитура от зеленчукова темпура, сочен грилован стек с плодов дресинг, ястия с патешко, отлежало сирене с плодово или зеленчуково сладко, сурово-сушени месни деликатеси или сладко-солена азиатска кухня. 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 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 в бутилка до 10 години.