



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare Pas

Dosé NV,

Magnum



Химичен анализ:

Алк. съдържание: 12,5 об.%
Обща киселинност: 8.2 г/л
Остатъчна захар: 1.7 г/л
pH: 2.99

В духа на световните винарските практики и вековната традиция в утвърдени винарски области стартира проектът на Мидалидаре – Midalidare Sparkling. Началото е сложено преди повече от 10 години, когато след внимателно проучване на тероара поетапно се засаждат нови лозя от сортовете Шардоне, Пино Ноар и Пино Мъние.

Пенливо вино Мидалидаре Па Дозе е произведено само от сорта Шардоне и отлежава най-малко 66 месеца върху утайките. Представено на пазара през м. декември 2023 г.

Наименование и произход: Пенливо вино от България, Шардоне Брут Натюр “Midalidare Pas Dosé”, Блан де Блан по традиционен метод (класическа технология за производство на шампанско), Тракийска низина, Могилово; собствени лозя на Мидалидаре. Гроздето е отгледано на лозови масиви **Присовете** и **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

Сорт: 100% **Шардоне** бленд от грозде от Присовете и Дабовец.

Стил: Блан де Блан (Blanc de Blancs), Без реколта (Non-vintage).

Категория: Брут Натюр (Pas Dose, Zero Dosage).

Тероар: Лозите Шардоне са засадени на северните склонове на лозови масиви Присовете и Дабовец. Местата са специално подбрани с оглед ограничаване количеството слънчева светлина. Насажденията са на средна надморска височина 350-390 метра при 10% наклон. Почвите са алувиални и канелени горски, с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на варовик и способност за задържане на голямо количество вода. Уникалният микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, северни въздушни течения от широките долини; мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са на средна възраст 10 години. Редовете са в посока Изток-Запад, със северно изложение. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е около 5000 растения на хектар. Добивът се контролира до около 9-10 тона/ха. Регулирането на производството е еднократно, при достигане височина на издънките до 15-20 см, т.нар. зелена резитба. Особено внимание се обръща на водния баланс, който се контролира внимателно, особено в периода на зреене.

Беритба: Прибирането на грозде, предназначено за производство на пенливо вино обикновено започва две-три седмици преди беритбата на гроздето за тихи вина. Беритбата на Шардоне за Midalidare Premier Extra Brut NV се провежда в края на м. август. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг, незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Блендът за Пенливо вино Мидалидаре Па Дозе е съставен от Шардоне, отгледано на лозови масиви Присовете и Дабовец и съотношението може да варира за различните тиражи. Гроздовете се пресоват цели по стъпална програма и се разделят на фракции. Следва избистряне на мъстта (дебурбаж), декантиране и първична (алкохолна) ферментация при контролирана температура. Виното отлежава върху фините утайки в продължение на няколко месеца, след което се блендира и подлага на студена стабилизация. Следва стерилна филтрация и добавяне на тиражен ликьор (съставен от захар, вино и винени дрожди) за вторична ферментация: няколко часа след засяването с дрожди виното се бутилира и затваря с кроненкоркови тапи. Ферментацията трае около 40 дни. По време на този процес налягането в бутилките се повишава от 0 до 7 Бар-а. След ферментацията виното отлежава върху дрождената утайка най-малко 36 месеца, след което се подлага на ремюаж: бутилките се поставят върху дървени стелажки (пюпитри) и се завъртат неколккратно всеки ден, като заедно с това се променя и ъгъла им спрямо пюпитъра. Следва дегоржаж при контролирана температура: процес, при който част от гърловината на бутилката се замразява заедно с утайката. Кроненкорковите тапи се отварят и налягането в бутилката избутва замръзналото кубче утайка. Добавя се „Ликьор де експедицион“ (дозаж) без захар и се поставя коркова тапа Диам Корк (**МУТІК DIAM**) и кошница. Следва внимателно разклащане на бутилките (Poignettage), за да се хомогенизира виното, както и финална проверка на бистротата му (Mirage). Дългият път приключва с минимум 3-месечно отлежаване в бутилка.

Дегустационни бележки: Искрящ, златисто-жълт цвят. Плътен мус от фини перли с много продължителна игра. Елегантен, интензивен нос с аромати на препечен хляб, сладка ябълка и сочен лимон, нежен лешников тон и нотки на прасковен цвят. В устата е мощно, сухо, много свежо, с вкусов аромат на цитруси и ябълка.

Midalidare Pas Dosé NV е добре балансирано вино с плътно тяло, продължителен минерален финал и изключителен потенциал за отлежаване.

Предложения за сервиране: Midalidare Pas Dosé NV е чудесен аперитив. Прекрасно се комбинира с пържени храни, ракообразни и риба, бели меса, твърди сирена и десерти. Идеално в **съчетание** с хайвер, рибни или зеленчукови ордьоври, пържени храни в азиатски стил, както и плодова пита с цитрусови плодове или десерти с лимонов крем. Препоръчва се поднасяне в **чаша за пенливо вино тип Лале**. Препоръчителната температура на сервиране е 7-9°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 5-8°C. Може да се консумира веднага или отлежава над 10 години.