



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare

Reserve

2016



Алкохолно съдържание:
14,5 об.%

Общи киселини: 6,3 г/л
Остатъчна захар: 3,38 г/л
рН: 3,35

Midalidare Reserve събира в себе си най-доброто от Мидалидаре. Това изключително вино е произведено от селектирано грозде от най-качествените лозя, с контролиран и редуциран добив. Ферментира в дъбови бъчви и съзрява в специално подбрани и използвани само за него френски барици с много фини пори от региона на Тронсе. Старее 24 месеца в бутилка и има потенциал за отлежаване над 15 години.

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

Сорт: Бленд от 65% **Мерло**, 23% Каберне Совиньон, 10% Малбек и 2% Пти Вердо.

Тероар: Лозите са засадени на южните склонове на лозови масиви Каралиец и Дабовец. Насажденията са на средна надморска височина 320-390 метра при 10% наклон. Почвите са различни за отделните сортове: алувиални, канелено-горски почви, средно и високо глинести. Температурните амплитуди са големи, зимата е мека, лятото - топло.

Лозарство: Растенията са на средна възраст 13 години. Формировката при всички сортове 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, неколкократно в зависимост от сорта.

Беритба: Беритбата е изцяло ръчна, всички сортове се прибират в рамките на месец октомври. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, в касетки от 10-12 кг.

Записки по винопроизводството: 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 нови 400-литрови френски дъбови бъчви. 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. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура. След приключването ѝ виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настойване за около месец, след което се прехвърля за съзряване в специално подбрани нови 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) с много фини пори от региона на Тронсе - Франция. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролирана температура. Виното съзрява най-малко 24 месеца, следва груба филтрация и купажиране. Процесът завършва със 24-месечно отлежаване в бутилка. Мидалидаре Резерва се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

Дегустационни бележки: Жив, непрогледен, тъмно рубинено-червен цвят. Интензивният букет е доминиран аромати на зряла черна череша, сочна слива и черница, подсилени от пикантни подправки, фини нотки на пушек, сурово какао и ванилия и нежен дървесен тон. В устата е много сочно, пикантно и плодово, доминират конфитюрени нотки на череша и черница. **Мидалидаре Резерва** се отличава с плътно тяло, зрели танини, перфектна киселинност и мощ, която предстои да се разкрие. Притежава изключителна дължина на послевкуса.

Предложения за сервиране: Отлична компания за печени или гриловани червени меса (телешко, свинско, агнешко); пържола във винен сос; Ростбиф; агнешко с гъби; ястия с трюфели; печен дивеч; печена пуйка, патица и токачка; твърди сирена. Препоръчва се поднасяне в чаша тип Бордо (високо столче, широк балон, широк отвор) или стандартна чаша за червено вино. Оптималната температура на сервиране е 16-18°C. Препоръчва се декантиране поне два часа 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 15 и повече години.