



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare
Reserve Brut
NV, Magnum



Химичен анализ:

Алк. съдържание: 12,5 об.%
Обща киселинност: 8,18 г/л
Остатъчна захар: 1,6 г/л
pH: 2,95

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 Мьоние. През 2020 г. най-добрата селекция – Мидалидаре Резерва Брут, е представена на пазара. Виното се произвежда в само в години, когато преобладаващата реколта е с изключително качество, изцяло по традиционен метод, с ферментация в бутилка, минимум 48 месеца съзряване върху утайката и направено с изключително внимание върху детайла.

Наименование и произход: Пенливо вино от България, Шардоне Брут “Midalidare Reserve”, 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** от Присовете и Дабовец.

Категория: Брут (Brut).

Беритба: Беритбата се провежда в началото на м. август. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг.

Записки по винопроизводството: Пенливо вино Мидалидаре Резерва Брут е произведено от най-качественото грозде и най-добрата селекция гроздов сок. Гроздовете се пресоват цели по стъпална програма и се разделят на фракции. Следва избистряне на мъстта, декантиране и 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 засяване с активни винени дрожди за вторична ферментация: няколко часа след засяването с дроджи 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 от най-малко 48 месеца, след което се подлага на ремюаж: бутилките се поставят върху дървени стелажки (пюпитри) и се завъртат неколкостотин пъти 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 избухва замръзналото кубче утайка. Добавя се „Ликьор де експедицион“ и се поставя коркова тапа 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.

Затваряне: Коркова тапа, Диам Корк (**MYTIK DIAM**)

Дегустационни бележки: Искрящ, златисто-жълт цвят. Плътен мус от фини перли с много продължителна игра. Интензивният плодов аромат на зрели ябълки, круши и зелени билки прелива в прекрасно балансиран и освежаващ вкус. **Midalidare Reserve Brut NV** е вино със стегнато тяло, добра структура и изключителен потенциал за отлежаване.

Предложения за сервиране: Отличен аперитив. Прекрасно се съчетава с пържени храни, ракообразни, мазни риби, бели меса, паста, твърди сирена и десерти. Идеално в **комбинация** пушена съомга с хрупкави картофи, паста или пица със сирена или скариди със сметанов сос. 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.