



**MIDALIDARE
ESTATE**

Midalidare Rose Extra Brut NV Magnum



Химичен анализ:

Алк. съдържание: 12,5 об.%
Обща киселинност: 6,1 г/л
Остатъчна захар: 3,8 г/л
pH: 3.11

Затваряне: Коркова тапа,
Диам Корк (MYTIK DIAM)

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 Мъоние. Пенливо вино Мидалидаре Розе Екстра Брут е представено на пазара през 2021 г., произведено е изцяло по традиционен метод с ферментация в бутилка, най-малко 18 месеца съзряване върху утайката и е направено с изключително внимание върху детайла.

Наименование и произход: Пенливо розово вино от България, бленд от Шардоне, Пино Ноар и Пино Мъоние „Мидалидаре Розе“ Екстра Брут 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: Бленд от Шардоне от Присовете и Дабовец, Пино Ноар от Дабовец и Пино Мъоние от Дабовец.

Категория: Екстра Брут (Extra Brut).

Тероар: Лозите Пино Ноар и Пино Мъоние са засадени в северната част на Дабовец, а Шардоне - на северните склонове на 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 8 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.

Беритба: Гроздоберът за пенливи вина започва две-три седмици преди беритбата за тихи вина. Гроздето се прибира през първата половина на м. август за Шардоне и през втората половина на м. август за Пино Ноар и Пино Мъоние, в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. 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. Гроздовете се пресоват на цели чепки 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 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 поне 25 месеца, след което се подлага на ремюаж: бутилките се поставят върху дървени стелажи (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“ 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.

Дегустационни бележки: Искрящ, нежен светло-розов цвят. Плътен мус от фини перли с много продължителна игра. Елегантен букет с аромат на сладка ягода, зелена ябълка и цитрус, обгърнати от нотки на препечен хляб с масло. Midalidare Rose Extra Brut NV е много свежо, стегнато вино с добра структура. Ароматът прелива във вкуса със свежо, цитрусово усещане и елегантен, продължителен финал.

Предложения за сервиране: Мидалидаре Розе Екстра Брут е отличен аперитив и се съчетава добре с многообразие от храни: свежи салати, суши, меки сирена, морски дарове, а също и пържени храни, пикантни или сладко-кисели ястия. Чудесно се комбинира с пикантно барбекю, пилешки шницел, ризото с гъби и сметана, печено свинско с горчица, яйца с бекон. Препоръчва се поднасяне в чаша за пенливо вино тип Дале. 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.