



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare
Sauvignon
Blanc &
Semillon 2020



Химичен анализ:
Алкохолно съдържание:
12,5 об.%
Обща киселинност: 6,61 г/л
Остатъчна захар: 1,4 г/л
pH: 3,19

Едноименната серия вина на Мидалидаре е своеобразен поклон пред природните дадености и климатичните условия, характерни за село Могилово. Част от винарската философия на компанията е да се отглеждат само сортове грозде, подходящи за уникалния тероар на винарната. Серията вина Midalidare представя неповторимите особености на района в комбинация със сортовите характеристики на гроздето. Midalidare са тероарни вина, изразяващи спецификите на сортовете, индивидуално или в бленд. Очарованието на тази серия е подкрепено визуално с красивите едноцветни етикети на вината: всеки сорт или бленд има своя уникален цвят.

Белият цвят е запазен за един класически бял бордо бленд – Совиньон Блан и Семийон.

Наименование и произход: Бяло вино от България, бленд от Совиньон Блан и Семийон „Мидалидаре“, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви Шипката и Присовете.

Сорт: Бленд от 95% Совиньон Блан от Шипката и Присовете и 5% Семийон от Присовете.

Тероар: Лозите са засадени на източните склонове на лозов масив Шипката и в северната част на лозов масив Присовете, с изложение изток-запад, на средна надморска височина 290-350 метра при 10% наклон. Почвите са алувиални с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на карбонати 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 от френски и италиански произход, със средна възраст 13 години. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 5000 растения на хектар. Добивът се контролира до 9-10 тона/ха. Регулирането на производството е еднократно, при височина на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба.

Беритба: Беритбата се провежда в ранните сутрешни часове, ръчно и механизирано, в касетки от 10-12 кг. Гроздето незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: След охлаждане гроздето се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. По гравитационен път набраното и селектирано грозде постъпва в преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се студено настойване с цел максимално извличане на аромати от ципата. След това се оцежда и деликатно се пресова в неръждаем съд. За период от няколко дни сокът престоява в съда, за да се избистри, след което се декантира в нов съд и се засява с дрожди. Започва бавна алкохолна ферментация при контролирана температура. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за определен период от време като при необходимост се извършва батонаж (вдигане на утайките). Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следват филтрация, избистряне, блендиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: Мидалидаре Совиньон Блан и Семийон разкрива блестящ светло жълт цвят. Аромати на свежа трева и коприва се преплитат със сочен лимон и зрял ананас. Хармонично и балансирано вино с леко тяло и интегрирани киселини. В устата е минерално, плодово, доминират нотки на лимон и ананас. Финалът е минерален, с цитрусов послевкус.

Предложения за сервиране: Мидалидаре Совиньон Блан и Семийон е прекрасно като аперитив или в комбинация с бяло месо, птиче месо, зеленчуци, паста. Отлично се съчетава с пилешко или телешко, особено в сметанов сос или с гарнитурата от пролетни зеленчуци като аспержи и зелен фасул; паста със зеленчуци и сметанов или млечен сос. Препоръчва се поднасяне в чаша за Совиньон Блан (високо столче, тесен балон, тесен отвор) или стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 9-11°C.

Съхранение и зрялост: Препоръчва се съхранение на тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Да се консумира в рамките на 2 години.