



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare Sparkling Brut



Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 12
об.%

Обща киселинност: 8,7 г/л

Остатъчна захар: 6,5 г/л

pH: 3.02

В духа на световните винарските практики и вековната традиция в утвърдени винарски области стартира проектът на Мидалидаре – Midalidare Sparkling Wine. 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. Парцелите, върху които са засадени лозята, се намират в местностите Присовете и Дабовец. В съзвучие с винарската философия на Мидалидаре се изгражда нова винарна, където под вещото ръководство на агрономите и енолозите се създава пенливата напитка. Вино, произведено изцяло по традиционен метод, с ферментация в бутилка, минимум 24 месеца съзряване върху утайката и направено с изключително внимание върху детайла.

Наименование и произход: Пенливо вино от България, Шардоне Брут по традиционен метод (класическа технология за производство на шампанско), Тракийска низина, Могилово; собствени лозя на Мидалидаре. Лозите са засадени на северен склон, за да получават по-малко слънцегреене и по-добри показатели при бъдещото производство. Гроздето е отгледано на лозови масиви **Присовете** и **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

Сорт: 100% Шардоне

Категория: Брут (Brut)

Беритба: Беритбата за Пенливо вино Мидалидаре Брут 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: 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 24 до 60 и повече месеца, след което се подлага на ремюаж: бутилките се поставят върху дървени стелажки (пюпитри) и се завъртат неколкостранно 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 със светло зелен оттенък. Плътен мус от фини перли с много продължителна игра. На нос доминира зряла ябълка с приятна цитрусова горчивина. Ароматът прелива във вкуса с усещането за зелена ябълка и цитрусови кори. Свежо и стегнато тяло с добра структура. Финалът е дълъг и елегантен с ябълково-цитрусов послевкус.

Предложения за сервиране: Отличен аперитив. Прекрасно се съчетава с пържени храни, ракообразни, мазни риби, бели меса, паста, твърди сирена и десерти. Изключително добре се **комбинира** с треска, маринована в бира, с гарнитура от лучени кръгчета; пушена съомга с хрупкави картофи, пилешки пирог, поръсен с натрошени бисквити; кебапи Тандури. 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.