



**MIDALIDARE
ESTATE**

Midalidare Sparkling Blue Extra Brut NV



Химичен анализ:
Алкохолно съдържание: 12
об.%
Обща киселинност: 8.3 г/л
Остатъчна захар: 2.2 г/л
pH:

В духа на световните винарските практики и вековната традиция в утвърдени винарски области стартира проектът Midalidare Sparkling: пенливи вина, произведени изцяло по традиционен метод, с ферментация в бутилка, съзряване върху утайката и направени с изключително внимание върху детайла.

Пенливите вина от линията Midalidare Sparkling Blue се произвеждат в години, когато преобладаващата реколта е с изключително качество, само в категория Екстра Брют или Па Дозе (Брют Натюр) и отлежават най-малко 36 месеца върху утайките. Първото вино от „Синята“ линия - Midalidare Sparkling Blue Extra Brut NV, е представено на пазара през м. декември 2021 г.

Наименование и произход: Пенливо вино от България, Шардоне „Midalidare Sparkling Blue Extra Brut NV“ 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**, бленд от грозде от Присовете и Дабовец.

Стил: Без реколта (Non-vintage), Блан де Блан (Blanc de Blancs).

Категория: Екстра Брют (Extra Brut).

Тероар: Лозите Шардоне са засадени на северните склонове на лозови масиви 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 към реколта 2021. 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, който се контролира внимателно, особено в периода на зреене.

Беритба: Прибирането на грозде, предназначено за производство на пенливо вино обикновено започва две-три седмици преди беритбата на гроздето за тихи вина. Беритбата на Шардоне за Midalidare Sparkling Blue Extra Brut NV се провежда в края на м. август. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг, незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Пенливо вино Мидалидаре Блу Екстра Брют е произведено от най-качественото грозде и най-добрата селекция гроздов сок. Блендът е съставен от Шардоне, отгледано на лозови масиви Присовете и Дабовец и съотношението може да варира за различните тиражи. Гроздовете се пресоват цели по стъпална програма и се разделят на фракции. Следва избистряне на мъстта (дебурбаж), декантиране и първична (алкохолна) 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 добавяне на тиражен ликьор (съставен от захар, вино и 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 най-малко 36 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. Плътен мус от фини перли с много продължителна игра. Интензивният, изискан аромат прелива в прекрасно балансиран и освежаващ вкус. **Midalidare Sparkling Blue Extra Brut NV** е вино с добра структура, зашеметяващ финал и изключителен потенциал за отлежаване.

Предложения за сервиране: Midalidare Sparkling Blue Extra Brut NV е 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.