



MIDALIDARE  
ESTATE

## Midaliadre Traminer 2019



**Химичен анализ:**  
**Алкохолно съдържание: 13 об.%**  
**Обща киселинност: 5,46 г/л**  
**Остатъчна захар: 1,3 г/л**  
**pH: 3,18**

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.

Цикламеният цвят разкрива елегантното проявление на един аристократ в Могилово – Траминер.

**Наименование и произход:** Бяло вино Траминер „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: [лозов масив Присовете](#).

**Сорт:** 100% Траминер.

**Тероар:** Траминер е засаден в северната част на лозов масив Присовете. Тероарните особености на масива включват: сравнително висока надморска височина (330-350 метра); изразени температурни амплитуди; оптимално съотношение слънцегреене и валежи.

**Лозарство:** Растенията са от френски и италиански произход. 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 за Мидалидаре Траминер се провежда в ранните сутрешни часове, в средата на м. септември, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг.

**Записки по винопроизводството:** Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа. Сортира се 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 и бутилиране.

**Дегустационни бележки:** Искрящ, средно интензивен жълт цвят със зеленикави оттенъци. Нежен аромат на индрише, акация и бъзов цвят, подсилен от нотки на зрял лимон и пресни билки. Мидалидаре Траминер притежава добра структура и свежест. Във вкусовият аромат преобладава индрише и сочен грейпфрут, с леко маслено усещане, резултат от отлежаване върху утайките. Финалът е билков и пикантен, с много продължителен послевкус.

**Предложения за сервиране:** Прекрасен Траминер в комбинация с пушена съомга; телешки, пилешки или свински пържоли; Фоа гра; френска лучена супа; свинско или телешко с кисело зеле; леко подправени наденички; ястия с яйца; зрели и пикантни сирена. Препоръчва се поднасяне в [чаша за Совиньон Блан](#) (високо столче, тесен балон, тесен отвор) или в 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.