



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare
Viognier „Just
two barrels“

2020



Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 14
об. %

Общи киселини: 5,8 г/л

Остатъчна захар: 1,9 г/л
pH: 3,3

Първоначално част от програма за проучване, осъществена съвместно с френска компания за производство на биологични енологични материали, Мидалидаре Вионие вече присъства в портфолиото с лимитирани серии на винарната. Първата реколта 2012 е само две бъчви, но във всяка от тях ферментацията протича с различен вид дрожди: едните резултиращи във вино с по-висок интензитет на аромати, но със слаба структура, докато при другите виното е с по-нисък интензитет на аромата, но със значителна структура и обем. Така се установи, че тези два вида дрожди се допълват изключително добре и това бе началото на Midalidare Viognier.

В момента се произвеждат до максимум 4 бъчви или около 900 бутилки годишно. Мидалидаре Вионие винаги ферментира в нови френски дъбови бъчви от региона на Тронсе. Отлежава от 6 до 9 месеца в същата бъчва, в която е протекла ферментацията, след което вината от отделните бъчви се блендват в различни пропорции.

Наименование и произход: Бяло вино Вионие „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: Лозов масив Шипката.

Сорт: 100% Вионие от Шипката.

Тероар: Лозите Вионие са засадени в източната част на лозов масив Шипката, на средна надморска височина 290-310 метра при 6%-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 6 години. Редовете са в посока Изток-Запад, с южно изложение. Формировката е единичен Гъйо (vertical shoot positioning), плътността е 5000 растения на хектар. Добивът се контролира и редуцира. Регулирането на производството е еднократно, при височина на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба.

Беритба: Беритбата за Мидалидаре Вионие се провежда в края на м. септември. Гроздето се бере 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: Охладеното грозде се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. Селектираното Вионие постъпва по гравитационен път 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 2 до 4 нови 225-литрови френски дъбови бъчви и се засява с дрожди. Тече бавна ферментация при ниска температура за около 10 дни. След приключване на ферментацията, виното остава в бъчвата за около 8 месеца, като веднъж седмично се извършва ротация на бъчвите. Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следва филтрация, блендване и бутилиране.

Дегустационни бележки: Мидалидаре Вионие разкрива искрящ златист цвят. Носът е атрактивен и интензивен, със съблазнителни ухания на препечен тост с масло, праскови, сочни цитруси и свеж флорален тон. Елегантно, свежо вино със средно тяло и отлична сортова атака. Във вкусовия аромат преобладават свеж прасковен цвят, медна акация, цитрус и ванилов тон, резултат от ферментирането и отлежаването в дъб. Финалът е минерален, с продължителен, освежаващ послевкус.

Предложения за сервиране: Midalidare Viognier се комбинира чудесно с леко пикантни тестени (нудъл) ястия като Пад Тай; пилешка салата с кайсии, праскови или манго; плодово пилешко или агнешко; пилешко, свинско или заешко със сметанов сос, ароматни билкови ястия от ракообразни като сушени скалопи, грилован омар или печени миди, кремообразни сирена, сладки кореноплодни зеленчуци като моркови, пашърнак и сладки картофи, ароматен пюриран американски орех. Препоръчва се поднасяне в чаша за отлежало Шардоне (високо столче, леко стесняващ се към върха широк балон, широк отвор) или стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 12-14° C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 8-12°С. Готово за консумация, но може да отлежава в бутилка 5-7 години.

Брой произведени бутилки: 690 бр.