



**MIDALIDARE
NEW ZEALAND**

Midalidare New Zealand Marlborough Sauvignon Blanc



Химичен анализ:
Алк. съдържание: 12.5 об.%
Общи киселини: 7,8 г/л
Остатъчна захар: 3,12 г/л

Историята на Мидалидаре е история на действието, в която мечтите се превръщат в реалност. Нашата мечта ни отведе на другия край на света, в едно вълшебно място с прекрасна природа и изключителни вина – Нова Зеландия. Идеята да създаваме вино в чужбина се роди от желанието ни да опитаме нещо различно и предизвикателно, да усъвършенстваме уменията си, да придобием нови знания.

Представяме Midalidare New Zealand Marlborough Sauvignon Blanc: вино, създадено от винарския екип на Мидалидаре, от грозде, отгледано и винифицирано в Марлборо.

Наименование и произход: Бяло вино Сингъл Винеярд Совиньон Блан „Мидалидаре Нова Зеландия“ от Марлборо, Уайхопай, **дозов масив Крейглохарт**.

Сорт: 100% **Совиньон Блан** от Крейглохарт.

Тероар: Лозовият масив Крейглохарт е разположен по протежението на глетчерната река Уайхопай. Уникалният микроклимат, резултат от влиянието на реката и хълмистият релеф с 8-10% наклон, надморската височина, големите температурни амплитуди и специфичният почвен състав формират изключителен тероар за Совиньон Блан и обуславят изразени сортови аромати във виното. Лозите са засадени на терасирано плато по поречието на реката. Почвите са с вулканичен произход, пясъкливи, средно до силно каменисти и с висока водопропускливост. Големите температурни амплитуди, макар и предпоставка за пролетно измръзване, осигуряват оптимално съдържание на киселини в гроздето.

Лозарство: Лозите Совиньон Блан са на средна възраст 15 години, от клон MS (Mass Selection), който се отглежда само на територията на Нова Зеландия. Поради по-сухия климат при необходимост насажденията се напояват с вода от реката Уайхопай. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning). Добивът се контролира и редуцира до 1500 кг/дка. Регулирането на производството е еднократно, при височина на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба. Една от иновативните практики, които се прилага в лозарството, е т.нар. Gravels – поставяне на речни камъни около корените на лозите, защото каменистите фракции служат като акумулатор на топлина.

Беритба: Беритбата за Мидалидаре Нова Зеландия Марлборо Совиньон Блан се провежда в началото на м. април, за реколта 2023 на 7-ми април. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло механизизирано. Селектира се и се пречиства трикратно посредством иновативната Opti-Grape система.

Записки по винопроизводството: Машинно селектираното грозде Совиньон Блан постъпва в преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се студено настойване с цел максимално извличане на аромати от ципата. След това се отцежда 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 по осматрение на енолога. Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следват филтрация, избистряне и бутилиране.

Дегустационни бележки: **Мидалидаре Нова Зеландия Марлборо Совиньон Блан** разкрива пищни аромати на лайм, касис и морски бриз. Вкусовият аромат на цитрусови плодове и маракуя се подсилва от солена свежест. В устата е плътно, отлично балансирано, с възхитително дълъг финал.

Предложения за сервиране: Прекрасен аперитив или в съчетание с птиче месо, риба, морски дарове, зеленчуци, пикантни храни. 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. Може да се консумира веднага или в рамките на две години.