



MIDALIDARE
ESTATE

Mogilovo
Village



Химичен анализ:
Алкохолно съдържание: 14 об. %
Общи киселини: 6,75 г/л
Остатъчна захар: 3,5 г/л
pH: 3,27

Могилово: един забравен рай на виното, възроден от Мидалидаре. Три големи френски сорта, прекрасно адаптирани към български тероар, който успешно съперничи с големите имена в световното винопроизводство. Mogilovo Village е Бордо-бленд, вдъхновен от изключителните природни дадености в района на село Могилово.

Наименование и произход: Червено вино, бленд от Каберне Совиньон, Мерло и Пти Вердо от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви **Каралиец** и **Шипката**.

Сорт: Бленд от 55% Каберне Совиньон от Каралиец, 40% **Мерло** от Каралиец и 5% Пти Вердо от Шипката.

Тероар: Лозите са разположени на лозов масив Каралиец (Каберне Совиньон и Мерло) и на Шипката (Пти Вердо), с южно изложение. Насажденията са на средна надморска височина 290-320 метра при 6%-10% наклон. Почвите са средно до ниско пясъчливи и глинести на Каралиец и алувиални с високо съдържание на варовик на Шипката. Уникалният микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са от френски произход, със средна възраст 14 години. Редовете са в посока Изток-Запад, с южно изложение. Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning). Регулирането на производството е двукратно: зелена резитба при височина на издънките 15-20 см. и втора регулация, когато гроздовете започват да променят цвета си, в началото на периода на зреенето.

Беритба: Гроздето за Могилово Вилидж се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Беритбата се провежда в края на м. септември (Мерло) и през втората половина на м. октомври (Каберне Совиньон и Пти Вердо). Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Сортите се винифицират поотделно и съотношението им в бленда може да варира в зависимост от реколтата. Охладеното грозде се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. Селектираното грозде постъпва по гравитационен път в неръждаеми ферментатори, чиято форма имитира бъчва и е проект на Мидалидаре. Извършва се настойване при контролирана температура за 10-20 дни с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва загряване на гроздовата каша и засяване с дрожди. Малка част от бленда ферментира в 400-литрови френски дъбови бъчви, останалата част – в неръждаеми съдове. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура, която продължава 15-25 дни като при необходимост се извършва обливане на шапката. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настойване, след което се прехвърля в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролиран температурен режим. Виното престоява около 10-12 месеца в бъчвите, следва груба филтрация и купажиране. Могилово Вилидж се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

Дегустационни бележки: Наситен тъмно червен цвят с рубинени оттенъци. Комплексен, пикантен, атрактивен букет с плодови аромати на боровинка, зряла черна череша и черница, подсилени от нотки на черен и зелен пипер, елегантен дъб и сушени билки. Във вкуса преобладават плодово-пикантни аромати на зрели и сушени плодове, пипер и ванилия. Финалът е продължителен, а послевкусът – пикантен и настойчив. Обемно и сочно в устата, Могилово Вилидж е вино със средно до плътно тяло, отличен баланс и кадифени танини.

Предложения за сервиране: Могилово Вилидж прекрасно се комбинира със сурово сушени меса, пате или терин; студени телешки и дивечови меса; телешки или свински стек с гарнитура от картофи или бобови (зелен фасул, леща, нахут); месни пайове (Овчарски пай или Хачис Парментиер); козе и овче сирене, както и сирене Бри и Камембер. Препоръчва се поднасяне в **чаша тип Каберне/Мерло** (високо столче, леко стесняващ се към върха голям балон, тесен отвор), Бордо (високо столче, широк балон, широк отвор) или стандартна чаша за червено вино. Препоръчителната температура на сервиране е 16-18°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Готово за консумация, но може да отлежава. Да се консумира в рамките на 3-5 години.