



MIDALIDARE
ESTATE

Nota Bene

2018



Химичен анализ:
Алкохолно съдържание: 14
об. %
Общи киселини: 6,6 г/л
Остаъчна захар: 3,21 г/л
рН: 3,25

Всички винени сортове, които се отглеждат в Мидалидаре, са внимателно подбрани с оглед собствените им характеристики и тероарните особености на Могилово. Но има три червени сорта, които изпъкват в развитието си и вдъхновяват създаването на Nota Bene. Уникален троен купаж от Мерло, Малбек и Сира, в различно съотношение за всяка реколта, Nota Bene „обръща внимание“ на най-доброто от Мидалидаре, събрано в бутилка червено вино.

Наименование и произход: Червено вино, бленд от Мерло, Малбек и Сира „Нота Бене“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре, лозови масиви **Каралиец** и **Дабовец** (сертифициран за Био производство).

Сорт: Бленд от 75% **Мерло** от Каралиец, 15% Малбек от Дабовец и 10% Сира от Дабовец.

Тероар: Лозите са засадени на южните склонове в източната част на лозов масив Каралиец (Мерло) и в източната част на лозов масив Дабовец (Малбек и Сира). Насажденията са на средна надморска височина 300-390 метра при 6%-10% наклон. Почвите са алувиални, средно до ниско пясъчливи, с високо съдържание на глина на Каралиец и глинести с високо съдържание на железни оксиди на Дабовец. 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 12 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 е 15-20 см. и втора регулация, когато гроздовете започват да променят цвета си, в началото на периода на зреенето.

Беритба: Гроздето за Нота Бене се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Беритбата се провежда в края на м. септември (Мерло), в средата на м. октомври (Сира) и в края на м. октомври (Малбек). 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 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. Нота Бене се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

Дегустационни бележки: Непрогледен мастилено-пурпурен цвят. Интензивен, изразителен нос с аромати на зрели горски плодове, доминиращо къпини, ликорис, натурален шоколад и нотки на кожа и ром с приятно интегриран дъбово-ванилов тон. **Nota Bene** е стегнато, хармонично плодово вино с плътно тяло и зрели, кадифени танини. Финалът е пикантен, с продължителен и изразителен послевкус.

Предложения за сервиране: Нота Бене е отлично в компанията на пилешко, свинско или агнешко с барбекю сос или в азиатски стил, леко пикантни меса и месни пасти, както и зрели сирена. Препоръчва се поднасяне в **чаша тип Каберне/Мерло** или Бордо (високо столче, широк балон, широк отвор) или стандартна чаша за червено вино. Препоръчителната температура на сервиране е 16-18°C.

Съхранение и зрялост: Препоръчва се съхранение на тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Може да се консумира веднага или да отлежава 3-5 години.