



MIDALIDARE  
ESTATE

Synergy  
Sauvignon  
Blanc & Pinot  
Gris 2020



**Химичен анализ:**

**Алкохолно съдържание:**

13,5 об.%

**Обща киселинност:** 6,2 г/л

**Остатъчна захар:** 1,4 г/л

**pH:** 3,23

**Има блендове, които са утвърдени във времето. Има и такива, създадени по време на „новата“ винена история. Такъв е блендът Совиньон Блан и Пино Гри – едно съчетание на два типични за Стария свят бели сортове, успешно адаптирани в Новия свят.**

**Synergy подчертава прекрасното взаимодействие между Совиньон Блан и Пино Гри в Мидалидаре. Synergy е комбинацията, в която два ароматни бели сорта се допълват и създават перфектната синергия.**

**Наименование и произход:** Бяло вино, бленд от Совиньон Блан и Пино Гри „Синерджи“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви **Шипката** и **Присовете**.

**Сорт:** Бленд от 85% **Совиньон Блан** и 15% Пино Гри.

**Беритба:** Беритбата се провежда в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно, в касетки от 10-12 кг.

**Тероар:** На лозов масив Шипката Совиньон Блан е засаден на източните склонове на три съседни лозя, с изложение изток-запад, на средна надморска височина 290-310 метра при 10% наклон. Пино Гри е засаден в северната част на лозов масив Присовете. Тероарните особености на масивите включват: сравнително ниска надморска височина на Шипката (290 метра) и сравнително висока на Присовете (330-350 метра); изразени температурни амплитуди; северни въздушни течения от широките долини (Шипката); мека зима и топло лято; оптимално съотношение слънцегреене и валежи; алувиални почви с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на карбонати и способност за задържане на голямо количество вода.

**Лозарство:** Растенията са от френски и италиански произход, със средна възраст 13 години. 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.

**Записки по винопроизводството:** Гроздето 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, блендиране и бутилиране.

**Дегустационни бележки:** Чист, нежен бледо жълт цвят. Интригуващ нос с букет от плодови и цветни нотки. Доминират аромати на прясно окосена трева, зрял лимон и сочна маракуя, подчертани от фини нотки на бъзов цвят и чимшир. Мидалидаре Синерджи е вино с добра структура, отличен баланс и елегантна свежест. Във вкусовият аромат се долавя нежен и фин аромат на чимшир и цитрус. Финалът е минерален, с освежаващ цитрусов послевкус.

**Предложения за сервиране:** Синерджи Совиньон Блан и Пино Гри е отличен аперитив. Добре се комбинира със студени меса и салати; кишове и пикантни плодови пити; разнообразие от зеленчукови ястия, особено зеленчуци на фурна; пикантни ястия като къри в тайландски стил или пържени храни в китайски стил (месо, зеленчуци), овкусени с джинджифил; спагети с лимонов сок; чили и спанак със сметана. 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. Да се консумира в рамките на 2 години.