MIDALIDARE ESTATE

Winemaker's Choice Sauvignon Blanc Barrel Fermented

Химичен анализ:
Алк. съдържание: 13 об. %
Общи киселини: 6,14 г/л
Остатъчна захар: 1,7 г/л
pH: 3,19

Историята на серията Winemaker's Choice (Уайнмейкърс Чойс или Изборът на енолога) започва през 2013-та година, когато след изключителна реколта енолозите на Мидалидаре решават да създадат нещо наистина специално. Първата реколта е от сорта Сира, един от изключително добре развиващите се във винарната. През 2015-та година победител и избор за реколтата е Малбек, а през 2017-та година серията е разширена в посока бяло вино с Winemaker's Choice Sauvignon Blanc Barrel Fermented (Уайнмейкърс Чойс Совиньон Блан Барел Ферментед). „Избраните" вина се произвеждат в лимитирани количества и са отличен избор за ценителите на тероарни вина.

Наименование и произход: Бяло вино Совиньон Блан Барел Ферментед „Уайнмейкърс чойс" от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: **лозов масив Шипката**.

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

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. Тероарните особености на масива включват: сравнително ниска надморска височина; изразени температурни амплитуди; северни въздушни течения от широките долини; 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 8 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. Важна лозарска практика е прочистване на листна маса от страната, която не е изложена пряко на следобедното лятно слънце, и стимулиране образуването на листна маса от страната, изложена на пряка слънчева светлина.

Беритба: Гроздето за Уайнмейкърс Чойс Совиньон Блан Барел Ферментед се бере в ранните сутрешни часове, в края на м. септември, изцяло на ръка. Събира се в касетки от 10-12 кг.

Записки по винопроизводството: Набраното грозде Совиньон Блан 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. Селектираното грозде 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 225-литрови френски дъбови бъчви и се засява с дрожди. Тече бавна ферментация при ниска 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: Блестящ сламено жълт цвят със зеленикави оттенъци. Много интензивен, минерален нос, атакуващ аромат на свежа, захаросана лимонова кора и нотки на прясно окосена трева, сладка ябълка, подсилени от нежен дъбов тон и намек на пъпеш и папая. Плътно и стегнато, **Winemaker's Choice Sauvignon Blanc Barrel Fermented** е сочно и свежо в устата, с елегантно интегриран дъб и продължителен, минерален финал.

Предложения за сервиране: Отлично като аперитив или в комбинация с бели меса, риба, морски дарове, зеленчуци. Чудесна компания за печено пилешко; грилована сьомга; омари, стриди и други ракообразни; ястия с аншоа; гъсти супи и ястия със сметана; лазаня; патладжан с пармиджано. 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: На тъмно и сухо място при температура 8-12°C. Да се консумира в рамките на 2-4 години.