



MIDALIDARE  
ESTATE

## Winemaker's Choice Syrah 2018



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:** ЗГУ Тракийска низина, България. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив Дабовец (сертифициран за Био производство).

**Сорт:** 100% Сира

**Беритба:** Гроздето за Уайнмейкърс Чойс Сира се бере в ранните сутрешни часове, в средата на м. октомври, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Добивът е контролиран и редуциран до 400 кг/дка.

**Записки по винопроизводството:** Набраното грозде Сира 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 400-литрови френски дъбови бъчви. Извършва се настойване за две седмици при контролирана температура с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва загряване на гроздовата каша и засяване с дрожди. Започва 10-дневна алкохолна ферментация при контролирана температура. След приключването ѝ виното се охлажда и престожава върху утайката за 20-дневно пост-ферментационно настойване, след което се прехвърля за съзряване в 225-литрови френски дъбови бъчви (бараци) второ зареждане. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролирана температура. Виното съзрява 12 месеца, следва груба филтрация и купажиране. Мидалидаре Уайнмейкърс Чойс Сира се бутилира необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка.

**Дегустационни бележки:** Рубинено-червен цвят с пурпурни оттенъци. Интензивният и характерен сортов аромат на зрели червени и черни плодове и черен пипер се допълва с нотки на пушек и виолетки. Вкусът отразява аромата на виното. В устата е сочно и заоблено, пикантно, с отличен баланс, плътно тяло и меки танини. Много дълъг и подправков финал със спомен за опушено месо и пипер.

**Предложения за сервиране:** Комбинира се със свинско на барбекю, телешко, твърди сирена, сирена с плесен и ястия с гъби. Препоръчва се поднасяне в чаша тип Сира (средно-високо столче, широк балон, тесен отвор) или стандартна чаша за червено вино. Оптималната температура на сервиране е 16-18°C. Препоръчва се декантиране поне един час преди сервиране.

**Съхранение и зрялост:** На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Може да се консумира веднага или да отлежава в бутилка 5-7 години.

### Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 14,5 об. %

Общи киселини: 6,1 г/л

Остатъчна захар: 3,3 г/л

pH: 3,32