MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare Estate

Превърни моментите в спомени



Мидалидаре

Мидалидаре не е просто винарско имение. Мидалидаре е една мечта, превърната в реалност с много труд и търпение, уважение и истинска страст. Едно виждане, че когато хората работят в съзвучие с природните дадености, резултатите са изключителни!



MIDALIDARE
ESTATE

Историята

Годината е 2003-та. Екип от специалисти в областта на винопроизводството се е заел с нелеката задача да свърже традиционното и модерното винопроизводство и да превърне сложното за запомняне име Мидалидаре в синоним на незабравими вина.

През 2009г. на пазара са представени първите вина с марка Мидалидаре, които бързо очароват публиката и започват да печелят признания първоначално в България, а впоследствие и на международно ниво.

Днес, 10 години след първата реколта, Мидалидаре се нарежда сред уважаваните български винопроизводители и продължава да впечатлява почитателите си както у дома, така и по света. Малката винарна вече е красиво имение, превърнало се в атрактивна дестинация за вълнуващ винен туризъм, предпочитано за пълноценен отдих сред природата с всички предимства на предлаганите балнео и СПА процедури, а вече и в привлекателно направление за спортен риболов.





Винарните

Винарско имение Мидалидаре се намира в един от най-благодатните лозаро-винарски райони на България - Тракийска низина. Разположено сред необятната хълмиста природа в сърцето на Средна гора, село Могилово е дом на две винарни, изградени в двата края на селото и заобиколени от 160 хектара грижливо отглеждани лозя.

По-малката винарна, намираща се в западната част на селото, е построена през 2009г. През 2011г. в източния край на селото е изградена втората винарна. С годините двете винарни са модернизирани и разширявани и към момента общият им капацитет е 400 000 бутилки, съответно 150 000 в западната и 250 000 в източната.

На територията на източната винарна в момента се изгражда новата база за производство на пенливо вино по традиционен метод, която ще приюти изцяло процеса по създаване на перлите на Мидалидаре.



MIDALIDARE
ESTATE

Лозята

Виното се ражда на лозето. Качествената продукция е предпоставка за създаване на стойностно вино с характер и индивидуалност. Затова грижата за лозята е от първостепенно значение за Мидалидаре. Към момента в имението грижливо се стопанисват 160 хектара лозя. Хълмистият терен дава възможност за засаждане на разнообразие от винени сортове в съответствие с техните индивидуални изисквания, което е основна част от философията на компанията.

Засаждането и отглеждането на лозята е предшествано от детайлно проучване на климата и почвения състав на земята. В имението се отглеждат само сортове грозде, които са подходящи с оглед даденостите и тероара и с ясната цел да бъдат усвоени всички тънкости и да се създадат вина с изключителен характер.

Червените сортове грозде, които се отглеждат в Мидалидаре са представени от Каберне Совиньон, Каберне Фран, Сира, Малбек, Мерло, Пино Ноар, Мурведър, Пти Вердо и Пино Мьоние. От белите сортове се отглеждат Шардоне, Совиньон Блан, Пино Гри, Ризлинг, Траминер, Семийон и Вионие.



MIDALIDARE
ESTATE

Лозовите масиви

Дабовец е гордостта на Мидалидаре. Разположен над източната винарна, масивът озарява панорамата със специфичните си червени глинести почви. Поради разнородния почвен състав, **Дабовец** предлага отлични условия за разнообразие от сортове. През 2018г. е официално сертифициран за производство на органично грозде.

Каралиец се намира в източната част на с. Могилово, близо до втората винарна на Мидалидаре. Масивът е с големина 60 хектара, почвите са средно до ниско песъчливи и глинести, алувиални в южната част. Лозите са засадени изцяло на южно изложение.

Шипката се намира в източната част на с. Могилово, в съседство с Каралиец. Това е масивът с най-ниска надморска височина, разположен върху равнинен терен от 44 хектара. Почвите са средно до ниско песъчливи и глинести.

Присовете се състои от множество разпокъсани лозови насаждения в едноименната местност. Всеки отделен масив е с различно изложение и почвен състав. Целият терен е с размер 40 хектара.



MIDALIDARE
ESTATE

Компанията

Мидалидаре е компания, отдадена на отговорността да предложи на своите потребители най-доброто, да произведе най-качественото, да направи нещата по най-добрия възможен начин, съобразявайки се с това, с което разполага. Природните дадености са комбинирани с всеотдаен труд през продължителния процес по създаване на неповторими вина. И така година след година, реколта след реколта екипът на Мидалидаре слага името си само под вина с изключително качество.

Философията на компанията поставя качеството на своята продукция и удовлетвореността на потребителите на първо място. Основна цел на Мидалидаре е да създаде най-висококачествените, забележителни вина от собствено грозде, да задоволи всеки вкус и да предложи уникално портфолио, което осигурява по нещо за всекиго. В имението не просто се произвежда вино, там се създава страст и желание за превръщането на уникалните дадености във винени класики. Високите идеали изискват отдаденост и целеустременост, а ценностите определят облика на компанията.



Винata

Винata на Мидалидаре са израз на модерния прочит на традицията във винопроизводството. Утвърдените през вековете практики се преплитат със съвременното и иновативно винарство, за да се създадат тероарни вина със собствен стил и неподражаем характер, модерни, елегантни и атрактивни.

Това, което прави продуктите на Мидалидаре неповторими, е уникалният микроклимат в Могилово и голямата температурна амплитуда. Тази благодат осигурява оптималното съдържание на киселини в гроздето и е необходимо условие за запомнящия се стил и изключителен потенциал за стареене на винata.

Винata на Мидалидаре имат Защитено географско указание (ЗГУ) и са произведени изцяло от собствени лозя.



MIDALIDARE
ESTATE

Midalidare Sparkling Blanc de Blancs

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Пенливо вино Блан де Блан Брут по традиционен метод, Тракийска низина, България; собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете, Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Шардоне.
БЕРИТБА: На ръка, в края на м. август.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Пресоване на цели чепки;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Вторична ферментация в бутилка;
Съзряване върху утайките;
Ремюаж;
Дегоржаж;
Дозаж;
Разклащане за хомогенизиране (poignettage) и инспекция.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 18 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 10 и повече години.
РАЗФАСОВКИ: 750мл., 1500 мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Sparkling Brut

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Пенливо вино Блан де Блан Брут по традиционен метод, Тракийска низина, България; собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете,Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Шардоне.
БЕРИТБА: На ръка, в края на м. август.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Пресоване на цели чепки;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Вторична ферментация в бутилка;
Съзряване върху утайките;
Ремюаж;
Дегоржаж;
Дозаж;
Разклащане за хомогенизиране (poignettage) и инспекция.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 24-60 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 10 и повече години.
ОБЕМ: 750мл., 1500 мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Sparkling Gold Extra Brut

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Пенливо вино Блан де Блан Екстра Брут по традиционен метод, Тракийска низина, България; собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете,Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Шардоне.
БЕРИТБА: На ръка, в края на м. август.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Пресоване на цели чепки;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Вторична ферментация в бутилка;
Съзряване върху утайките;
Ремюаж;
Дегоржаж;
Дозаж;
Разклащане за хомогенизиране (poignettage) и инспекция.
ОТЛЕЖАВАНЕ: над 60 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 10 и повече години.
ОБЕМ: 750мл., 1500 мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

42/25 Sauvignon Blanc

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино Совиньон Блан “42/25” от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Лозите са засадени на крайните източни склонове на три съседни лозя от лозов масив Шипката.
СОРТ: 100% Совиньон Блан.
БЕРИТБА: На ръка, през първата половина на м. септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване,
Декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Съзряване върху утайките.
ЗРЯЛОСТ: Да се консумра в рамките на две години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Винтова капачка.



MIDALIDARE ESTATE

42/25 Chardonnay & Viognier & Sauvignon Blanc

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино, бленд от Шардоне, Вионие и Совиньон Блан “42/25” от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Шипката.
СОРТ: Шардоне 40%, Вионие 35%, Совиньон Блан 25%
БЕРИТБА: На ръка, в началото на м. септември за Шардоне, Совиньон Блан до средата на септември, през втората половина на м. септември за Вионие.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване,
Декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Съзряване върху утайките.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава до 3 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Винтова капачка



MIDALIDARE ESTATE

42/25 Rose Syrah

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Вино розе от Сира “42/25” България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Лозов масив Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Сира.
БЕРИТБА: На ръка, през втората половина на м. септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Двукратно сортиране,
Студено настойване и декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Съзряване върху утайките.
ОТЛЕЖАВАНЕ: Неотлежало
ЗРЯЛОСТ: Да се консумира в рамките на една-две години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Винтова капачка



MIDALIDARE
ESTATE

42/25 Merlot

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино Мерло “42/25” от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Лозите са засадени в източната част на лозов масив Каралиец.
СОРТ: 100% Мерло
БЕРИТБА: На ръка, последната седмица на месец септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване и декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Пост-ферментационно настойване,
Отлежаване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 10-12 месеца
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 3-5 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Винтова капачка



MIDALIDARE ESTATE

42/25 Syrah & Cabernet Sauvignon

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино, бленд от Сира и Каберне Совиньон “42/25” от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Лозите са засадени налозови масиви Шипката и Каралиец.
СОРТ: 75% Сира, 15% Каберне Совиньон.
БЕРИТБА: На ръка, през втората половина на месец октомври.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване и декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Пост-ферментационно настойване,
Отлежаване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 10-12 месеца
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 3-5 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Винтова капачка



MIDALIDARE
ESTATE

Carpe Diem White

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино, бленд от Совиньон Блан, Шардоне и Семийон „Карпе Дием“ от от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Шипката, Присовете.
СОРТ: Бленд от 50% Совиньон Блан, 30% Шардоне и 20% Семийон.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Съзряване върху утайките.
ОТЛЕЖАВАНЕ: Неотлежало.
ЗРЯЛОСТ: Да се консумира в рамките на 3 години.
ОБЕМ: 375мл, 750мл, 1500 мл., Bag-in-box 3000мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа, винтова капачка.



MIDALIDARE ESTATE

Carpe Diem Rose

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Вино Розе от Каберне Совиньон и Сира „Карпе Дием" от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Каралиец, Дабовец (сертифициран за Био производство), Шипката.
СОРТ: Бленд от 60% Каберне Совиньон и 40% Сира.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване ;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Съзряване върху утайките.
ОТЛЕЖАВАНЕ: Неотлежало.
ЗРЯЛОСТ: Да се консумира в рамките на 1-2 години.
ОБЕМ: 375мл, 750мл, 1500 мл., Bag-in-box 3000мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа, винтова капачка.



MIDALIDARE ESTATE

Carpe Diem Red

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино, бленд от Мерло, Каберне Совиньон, Сира и Малбек „Карпе Дием" от от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Каралиец, Дабовец (сертифициран за Био производство), Шипката.
СОРТ: Бленд от 60% Мерло, 15% Каберне Совиньон, 15% Сира и 10% Малбек.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Пост-ферментационно настойване;
Частично съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 6-10 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 2-4 години.
ОБЕМ: 375мл, 750мл, 1500 мл., Bag-in-box 3000мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа, винтова капачка.



MIDALIDARE ESTATE

Silver Angel

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино Совиньон Блан “Силвър Ейнджъл” от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Шипката и Присовете.
СОРТ: 100% Совиньон Блан.
БЕРИТБА: На ръка, в началото до средата на м. септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване,
Алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Съзряване върху утайките.
ОТЛЕЖАВАНЕ: Неотлежало.
ЗРЯЛОСТ: Да се консумира в рамките на 2 години.
ОБЕМ: 375мл., 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Angel's Share Chardonnay

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино Шардоне "Ейнджълс Шеър" от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Шипката и Присовете.
СОРТ: 100% Шардоне.
БЕРИТБА: На ръка, в началото до средата на м. септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване,
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Съзряване върху утайките;
Частично съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 2 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 3 години.
ОБЕМ: 375 мл., 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Angel's Share Syrah

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино Сира "Ейнджълс Шеър" от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Сира.
БЕРИТБА: На ръка, в средата на м. октомври.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Пост-ферментационно настойване;
Съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 10-12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 2-4 години.
ОБЕМ: 375мл, 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE
ESTATE

Synergy Sauvignon Blanc & Pinot Gris

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино, бленд от Совиньон Блан и Пино Гри “Синерджи” от от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Шипката, Присовете.
СОРТ: Бленд от 85% Совиньон Блан и 15% Пино Гри.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Съзряване върху утайките.
ОТЛЕЖАВАНЕ: Неотлежало.
ЗРЯЛОСТ: Да се консумира в рамките на 2 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Винтова капачка.



MIDALIDARE ESTATE

SeeS Rose

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Вино розе, бленд от Каберне Совиньон и Каберне Фран “СийС” от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Каралиец, Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: Бленд от 85% Каберне Совиньон и 15% Каберне Фран.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Съзряване върху утайките.
ОТЛЕЖАВАНЕ: Неотлежало.
ЗРЯЛОСТ: Да се консумира в рамките на 1-2 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Traminer

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино Траминер „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете.
СОРТ: 100% Траминер.
БЕРИТБА: На ръка, в средата на м.септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Двукратно сортиране (на цели чепки и на гроздови зърна),
Студено настойване и декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Съзряване върху утайките.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 5-7 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Riesling

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино Ризлинг „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете.
СОРТ: 100% Ризлинг.
БЕРИТБА: На ръка, в края на м. септември и началото на м. октомври.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Двукратно сортиране (на цели чепки и на гроздови зърна),
Пресоване,
Студено настойване и декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Съзряване върху утайките.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 10 и повече години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Pinot Gris

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино Пино Гри „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете.
СОРТ: 100% Пино Гри.
БЕРИТБА: На ръка, в средата на м. септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване и декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Съзряване върху утайките.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава до 5 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Cabernet Sauvignon & Petit Verdot

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино, бленд от Каберне Совиньон и Пти Вердо „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Каралиец, Шипката.
СОРТ: Бленд от Каберне Совиньон и Пти Вердо.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване,
Алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Пост-ферментационно настойване,
Съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 10-12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 2-4 години.
ОБЕМ: 375мл, 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Merlot & Cabernet Franc

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино, бленд от Мерло и Каберне Фран „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Каралиец, Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: Бленд от Мерло и Каберне Фран.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване,
Алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Пост-ферментационно настойване,
Съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 10-12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 2-4 години.
ОБЕМ: 375мл, 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Sauvignon Blanc & Semillon

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино, бленд от Совиньон Блан и Семийон „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Шипката, Присовете.
СОРТ: Бленд от Совиньон Блан и Семийон.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване и декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Съзряване върху утайките.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава до 2 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

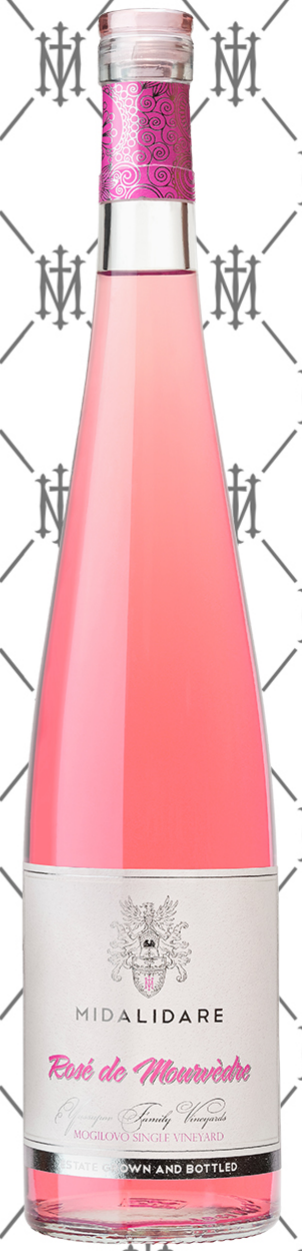
Midalidare Viognier
Just three barrels

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино Вионие „Мидалидаре“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Шипката.
СОРТ: 100% Вионие.
БЕРИТБА: На ръка, в края на м.септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване и декантиране,
Алкохолна ферментация в дъбови бъчви;
Съзряване в дъбови бъчви;
ОТЛЕЖАВАНЕ: 8 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 5-7 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.
ПРОИЗВЕДЕНИ БУТИЛКИ: 960 бр.



Rose de Mourvedre

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Розе от Мурведър от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Мурведър.
БЕРИТБА: На ръка, в началото на м.октомври.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Двукратно сортиране и пресоване,
Студено настойване и избистряне,
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Съзряване върху утайките;
ЗРЯЛОСТ: Да се консумира в рамките на една-две години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Стъклена тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Rose de Mourvedre Single Barrel

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Розе Мурведър от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Мурведър.
БЕРИТБА: На ръка, в началото на м. октомври.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Двукратно сортиране и пресоване,
Студено настойване и избистряне,
Частична бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Частична бавна алкохолна ферментация в дъбови бъчви,
Съзряване върху утайките.
ЗРЯЛОСТ: Да се консумира в рамките на една-две години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Стъклена тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Mogilovo Village

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино, бленд от Каберне Совиньон, Мерло и Пти Вердо „Могилово Вилидж“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Каралиец, Шипката.
СОРТ: Бленд от Каберне Совиньон, Мерло и Пти Вердо.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване и декантиране,
Частична бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Частична бавна алкохолна ферментация в дъбови бъчви,
Пост-ферментационно настойване,
Отлежаване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 10-12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 3-5 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Nota Bene

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино, бленд от Мерло, Малбек и Сира „Нота Бене“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Каралиец, Дабовец (сертифициран заБио производство).
СОРТ: Бленд от Мерло, Малбек и Сира.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Алкохолна ферментация в бъчви;
Пост-ферментационно настойване;
Съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 10-12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 3-5 години.
ОБЕМ: 375мл, 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Sauvignon Blanc Premium Selection

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино Совиньон Блан „Премиум Селекшън“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Шипката.
СОРТ: 100% Совиньон Блан.
БЕРИТБА: На ръка, в средата на м. септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Съзряване върху утайките.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава до 2 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Calista Chardonnay

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Бяло вино Шардоне „Калиста“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Присовете.
СОРТ: 100% Шардоне.
БЕРИТБА: На ръка, в края на м. септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
•Студено настойване;
•Алкохолна ферментация в дъбови бъчви;
•Съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 7-10 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Grand Vintage Syrah

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино Сира „Гранд Винтидж“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Сира.
БЕРИТБА: На ръка, в средата на м. октомври.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в дъбови бъчви;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Пост-ферментационно настойване;
Съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава до 5 години.
ОБЕМ: 750мл, 1500 мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Grand Vintage Cabernet Franc

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино Каберне Фран „Гранд Винтидж“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Каберне Фран.
БЕРИТБА: На ръка, в началото на м. октомври.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в дъбови бъчви;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Пост-ферментационно настойване;
Съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава до 5 години.
ОБЕМ: 750мл, 1500 мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Grand Vintage Malbec

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино Малбек „Гранд Винтидж“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Малбек.
БЕРИТБА: На ръка, в края на м. октомври.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в дъбови бъчви;
Алкохолна ферментация в стоманени съдове;
Пост-ферментационно настойване;
Съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 10 и повече години.
ОБЕМ: 750мл, 1500 мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Rockn'Rolla

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино, бленд от Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло „Рок'Нрола" от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Каралиец и Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: Бленд от Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване,
Алкохолна ферментация в дъбови бъчви,
Алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Пост-ферментационно настойване,
Съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 10 и повече години.
ОБЕМ: 750мл, 1500 мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE
ESTATE

Grande Cuvee

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино, бленд от Мерло, Малбек и Каберне Совиньон, „Гранд Кюве“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Каралиец, Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: Бленд от Мерло, Малбек и Каберне Совиньон.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване,
Алкохолна ферментация в дъбови бъчви;
Пост-ферментационно настойване;
Съзряване в дъбови бъчви;
ОТЛЕЖАВАНЕ: Най-малко 12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 10 и повече години.
ОБЕМ: 750мл, 1500 мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Winemaker's Choice Sauvignon Blanc Barrel Fermented

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.
БЕРИТБА: На ръка, в края на м. септември.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в дъбови бъчви;
Съзряване върху утайката;
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 2-4 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Winemaker's Choice Syrah

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино Сира „Уайнмейкърс Чойс“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Сира.
БЕРИТБА: На ръка, в средата на м. октомври.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Студено настойване;
Алкохолна ферментация в дъбови бъчви;
Пост-ферментационно настойване;
Съзряване в дъбови бъчви.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 5-7 години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Multi-vintage

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино без реколта от България, бленд от Малбек и Сира актуална 2019 реколта, Сира 2015 от бутилка и Малбек 2013 от бутилка „Мулти-винтидж“, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Дабовец (сертифициран за Био производство).
СОРТ: 100% Сира.
БЕРИТБА: На ръка, в средата на м. октомври.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване и декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в стоманени съдове,
Бавна алкохолна ферментация в дъбови бъчви,
Пост-ферментационно настойване,
Отлежаване в дъбови бъчви,
Отлежаване в бутилка (за старите реколти).
ОТЛЕЖАВАНЕ: 12 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Готово за консумация, но ще развие потенциала си. Може да отлежава в бутилка до 10 години.
ОБЕМ: 750мл.
ПРОИЗВЕДЕНИ БУТИЛКИ: 1300
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Midalidare Reserve

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРОИЗХОД: Червено вино, бленд от Мерло, Каберне Совиньон, Малбек и Пти Вердо „Резерва“, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре.
ЛОЗОВ МАСИВ: Каралиец, Дабовец.
СОРТ: Бленд от 65% Мерло, 23% Каберне Совиньон, 10% Малбек и 2% Пти Вердо.
БЕРИТБА: На ръка.
ВИНИФИКАЦИЯ:
Охлаждане в хладилна камера,
Сортиране,
Студено настойване и декантиране,
Бавна алкохолна ферментация в дъбови бъчви,
Пост-ферментационно настойване,
Отлежаване във френски барици с фини пори от региона на Тронсе,
Отлежаване в бутилка 24 месеца.
ОТЛЕЖАВАНЕ: 24-40 месеца.
ЗРЯЛОСТ: Може да се консумира веднага или да отлежава 15 и повече години.
ОБЕМ: 750мл.
ЗАТВАРЯНЕ: Коркова тапа.



MIDALIDARE ESTATE

Мидалидаре Естейт

За контакти:

- Имейл: office-sofia@midalidare.bg

- Моб. номер: +359 882 258 446

- Адрес: България, София 1113,
кв. Изгрев, ул. Никола Мирчев 35

- Уебсайт: Midalidare Estate

MIDALIDARE
ESTATE