



MIDALIDARE
ESTATE

42/25

Chardonnay &

Viognier &

Sauvignon Blanc



Химичен анализ:
Алк. съдържание: 12 об. %
Общи киселини: 6,29 г/л
Остатъчна захар: 2,1 г/л
pH: 3,17

Точно тук, сред хълмовете на Сърнена Средна гора, в китното село Могилово, между тези координати е сгушено винарско имение Мидалидаре. Един виновен оазис, където с много желание и любов, почит към традициите и уважение към природните дадености създаваме нашите вина. Някои са чували за тях, други са ги опитвали, а трети дори са идвали и са усетили обаянието на Мидалидаре.

Създадохме 42/25 за всички Вас. За да може всеки, по всяко време и от всяко място да се пренесе в Могилово и с няколко глътки да усети любовта, с която допълваме нашите вина. Да вдъхне не само аромата, но и духа на Мидалидаре. 42/25 е вино, което не просто говори с аромата и вкуса си, то е началото на едно вълнуващо пътешествие. Дестинацията е Могилово, но важна е емоцията. А тя започва с чаша 42/25 от мястото, където се намирате, преминава през 42 градуса географска ширина и 25 градуса географска дължина и свършва там, където Вие решите.

Наименование и произход: Бяло вино, бленд от Шардоне, Вионие и Совиньон Блан „42/25“ от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: дозов масив Шипката.

Сорт: 40% Шардоне, 35% Вионие, 25% Совиньон Блан

Тероар: Лозите са засадени на източните склонове на три съседни лозя от лозов масив Шипката, с изложение изток-запад, на средна надморска височина 6%-10% наклон. Почвите са алувиални с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на карбонати и способност за задържане на голямо количество вода. Уникалният микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, северни въздушни течения от широките долини; мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са от френски и италиански произход, със средна възраст 9 години. Формировката е двоен 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.

Беритба: Гроздето за 42/25 Шардоне, Вионие и Совиньон Блан се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. за Шардоне и Вионие и механизирено за Совиньон Блан. Беритбата започва в началото на м. септември с Шардоне, следва прибиране на Совиньон Блан до средата на месеца и завършва през втората половина на м. септември с Вионие. Совиньон Блан се селектира и се пречиства трикратно посредством иновативната Opti-Grape система.

Записки по винопроизводството: Сортите се винифицират поотделно и съотношението им в бленда варира в зависимост от реколтата. Набраното грозде незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера. Вионие се сортира ръчно на сортировъчна лента и постъпва за деликатно пресоване. Следва студено настояване с цел максимално извличане на аромати от ципата. След това се оцежда и пресова в неръждаем съд. При обработката на Шардоне, което се сортира още на лозето, се пресоват целите чепки и сокът директно постъпва за ферментация, без да има контакт с ципите. Машинно селектираното грозде Совиньон Блан постъпва в преса за отделяне на гроздовия сок. За определен период време, в зависимост от сорта, сокът престоява в съда, за да се избистри, след което се декантира в нов съд и се засява с дрожди. Ферментацията се провежда при контролирана температура, в стоманени съдове за Шардоне и Вионие и в дъбови бъчви за Совиньон Блан. След приключване на ферментацията и трите сорта престояват върху фините утайки за определен период от време като при необходимост се извършва батонаж (вдигане на утайките): 1 месец за Вионие, 5 месеца за Шардоне и 6 месеца за Совиньон Блан. Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следват филтрация, избистриране, блендиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: Блестящ и чист светложълт цвят с нежни медни оттенъци. 42/25 Шардоне, Вионие и Совиньон Блан разкрива разкошен букет от плодови аромати на жълта ябълка, зряла круша, сочен лимон и червен грейпфрут, подсилени от пшчни нотки на бели цветя и елегантен маслено-ванилов тон, резултат от ферментацията в дъб. В устата виното е леко, свежо и минерално, отлично балансирано и с ясно изразен вкусов аромат на зрели плодове, прасковен цвят и дъбови нотки. Финалът е със средна продължителност, минерален, с маслено-цитрусов послевкус.

Предложения за сервиране: Прекрасен аперитив или в съчетание с птиче месо, риба, морски дарове, зеленчуци. Отлично в комбинация с ризото с морски дарове или лек сметанов сос; пица и паста с пиле и зеленчуци; гриловано пилешко със зеленчукова гарнитура; грилована риба, особено помазни риби като сардини и скумрия, с гарнитура от свежа салата или зеленчуково пюре; салати с пилешко месо, риба, шунка или сирене. Препоръчва се поднасяне в чаша за неотлежало Шардоне (високо столче, широк балон, широк отвор) или в стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 9-11°C.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 14-18°C. Може да се консумира веднага или да отлежава до 3 години.