



MIDALIDARE
ESTATE

42/25 Merlot



Химичен анализ:
Алк.съдържание: 13,5 об. %
Общи киселини: 5.88 г/л
Остатъчна захар: 2.7 г/л
pH: 3.42

Точно тук, сред хълмовете на Сърнена Средна гора, в китното село Могилово, между тези координати е сгушено винарско имение Мидалидаре. Един винен 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: Червено вино Мерло от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозов масив **Каралиец**.

Сорт: 100% **Мерло**.

Тероар: Насажденията от Мерло са разположени в източната част на лозов масив Каралиец. Лозята са на средна надморска височина 300-360 метра при 6%-10% наклон. Почвите са алувиални, средно до ниско пясъчливи, с високо съдържание на глина. Уникалният микроклимат в района на с. Могилово се характеризира с големи температурни амплитуди, мека зима, топло лято и оптимално съотношение между слънцегреене и валежи.

Лозарство: Растенията са от френски произход, със средна възраст 16 години. Редовете са в посока Изток-Запад, с южно изложение. Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning). Регулирането на производството е двукратно: зелена резитба при височина на издънките е 15-20 см. и втора регулация, когато гроздовете започват да променят цвета си, в началото на периода на зреенето.

Беритба: Гроздето за 42/25 Мерло се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг. Беритбата е проведена през последната седмица на месец септември.

Записки по винопроизводството: Незабавно след беритбата гроздето се транспортира и охлажда в хладилна камера. Сортира се ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. По гравитационен път селектираното грозде постъпва в неръждаеми ферментатори, чиято форма имитира бъчва и е проект на Мидалидаре. Извършва се студено настойване при контролирана температура с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва загряване на гроздовата каша и засяване с дрожди. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура като при необходимост се извършва обливане на шапката. След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоива върху утайката за пост-ферментационно настойване, след което част от него се прехвърля в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролирана температура. Виното за 42/25 Мерло частично съзрява за поне 10 месеца във френски дъбови бъчви второ до трето зареждане, следва груба филтрация, купажиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: Искрящ, наситен и плътен рубинено червен цвят. Интензивен пикантно-плодов аромат, доминиран от подправкови нотки на черен пипер и карамфил и сочни плодове, характерни за сорта: черни череша, къпини, цариградско грозде и зряла слива. Елегантен дъбов тон и лек землист нюанс завършват ароматния букет. **42/25 Merlot** е сочно и балансирано в устата, с кадифени танини. Тялото е средно плътно, пикантно-плодовият вкус аромат кореспондира с букета. Финалът е пикантен, с нотки на дъб и черешов конфитюр.

Предложения за сервиране: Това пикантно и свежо Мерло чудесно кореспондира с меки до средно-твърди сирена и крекки червени и бели меса, както и с екзотична кухня, месни яхнии и щедро подправени зеленчукови ястия. Отлично в компанията на спагети с кюфтенца, лазаня и макарони със сирене; пикантни оризови или бобови ястия с пушена шунка или чоризо; печена пуйка; патешко по китайски; задушени ребра; ястия от пилешко, свинско или заешко с плодови елементи. Препоръчва се поднасяне в **чаша тип Каберне/Мерло** (високо столче, леко стесняващ се към върха голям балон, тесен отвор) или стандартна чаша за червено вино. Препоръчителната температура на сервиране е 16-18°C.

Съхранение и зрялост: Препоръчва се съхранение на тъмно и сухо място при температура 14-18°C. Може да се консумира веднага или да отлежава 3-5 години.