

# Midalidare Sauvignon Blanc & Semillon 2025

Създадохме едноименната серия вина Мидалидаре като своеобразен поклон пред природните дадености и климатичните условия в село Могилово. Отглеждаме само сортове грозде, които са подходящи за тероара - това е част от винарската философия на компанията. Със серията вина Midalidare представяме неповторимите особености на микроклимата в Могилово в комбинация със сортовите характеристики на гроздето, индивидуално или в бленд. Очарованието на тази серия е подкрепено визуално с красивите едноцветни етикети на вината: всеки сорт или бленд има своя уникален цвят.

Белият цвят е запазен за един класически бял бордо бленд – Совиньон Блан и Семийон.

**Наименование и произход:** Бяло вино от България, бленд от Совиньон Блан и Семийон „Мидалидаре“, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви **Шипката** и **Присовете**.

**Сорт:** Бленд от 95% **Совиньон Блан** от Шипката и Присовете и 5% Семийон от Присовете.

**Тероар:** Лозите са засадени на източните склонове на лозов масив Шипката и в северната част на лозов масив Присовете, с изложение изток-запад, на средна надморска височина 290-360 метра при 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. Неповторимият 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 18 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:** Беритбата се провежда в ранните сутрешни часове, ръчно и механизирано, в касетки от 10-12 кг. Машинно прибраното грозде се селектира и пречиства трикратно посредством иновативната Opti-Grape система, а ръчното набраното на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва пречистване на гроздовите зърна.

**Записки по винопроизводството:** След охлаждане, по гравитационен път набраното и селектирано грозде постъпва 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 нов съд и се засява с дрожди. Започва бавна алкохолна ферментация при контролирана 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:** Чист, бледо лимонено-зелен цвят. На нос се усещат флорални (прасковен цвят, акация), цитрусови (лимон), тропически (маракуя) и тревисти (прясно окосена трева) аромати. Сухо вино с осезаеми киселини, ниско алкохолно съдържание и леко тяло. Вкусовият аромат е интензивен, свеж, преобладаващо плодов (лимон и маракуя), с продължителен, минерален финал.

**Комбиниране с храна:** Мидалидаре Совиньон Блан и Семийон е прекрасно като аперитив или в комбинация с бяло месо, птиче месо, зеленчуци, паста. Отлично се съчетава с пилешко или телешко, особено в сметанов сос или с гарнитура от пролетни зеленчуци като аспержи и зелен фасул; паста със зеленчуци и сметанов или млечен сос.

**Сервиране:** 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 7-10°C.

**Съхранение и зрялост:** Препоръчва се съхранение на тъмно и сухо място при температура 14-18°C. Да се консумира в рамките на 2 години.

## Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 13 об.%

Обща киселинност: 5,63 г/л

Остатъчна захар: 1,5 г/л

pH: 3,23