



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.

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.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА СЕРВИРАНЕ

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. Препоръчва се поднасяне в **чаша за Совиньон Блан** (високо столче, тесен балон, тесен отвор) или стандартна чаша за бяло вино. Оптималната температура на сервиране е 7-10°C.



ХИМИЧЕН АНАЛИЗ

- ABV: 13 об.%
- TA: 5.63 г/л
- RS: 1.5 г/л
- pH: 3.23

СЪХРАНЕНИЕ

Готово за консумация.
Може да се съхранява до 2 години.



- Произход: Тракийска низина, България
- Лозов масив: **Шипката** и **Присовете**
- Сорт: **Совиньон Блан**, Семийон
- Тип: Бяло вино
- Реколта: 2025
- Обем: 750мл.
- Затваряне: Коркова тапа
- Стил: Сухо, тихо
- Представяне на пазара: 2011 г.

ТЕРОАР

- Топография: Средна надморска височина 290-360 метра, хълмист терен с 6%-10% наклон
- Почви: Алувиални почви с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на карбонати
- Климат: Мека зима и топло лято, изразени температурни амплитуди, северни въздушни течения от широките долини

ЛОЗАРСТВО

- Тип: Конвенционално лозарство
- Възраст и формировка: 18 години, двоен Гюйо
- Клон: Растения с френски и италиански произход
- Плътност и добив: 5000 растения/ха, 9-10 т/ха
- Контролиран воден баланс, зелена резитба

ВИНИФИКАЦИЯ

Беритба: Механизирана и ръчна, в началото на м. септември
Предферментационни обработки: Opti-Grape система / Охлаждане, сортиране, Студено настойване, декантиране
Ферментация: Неръждаеми съдове
Съзряване: Върху утайките

ПРОИЗВОДСТВЕН ПРОФИЛ

Произход на гроздето: Отгледано и винифицирано в Мидалидаре, с. Могилово
Производител: Мидалидаре ЕООД
Винар: Александър Алексиев, Николай Катеров, Марин Маринов, Иво Петков
Обща обработваема площ: 160 ха
Общ производствен капацитет: 650 000 бутилки