

Midalidare New Zealand Central Otago Stag's Run Pinot Noir 2023

Красивите тераси на Нортбърн са разположени на стръмния източен бряг на езерото Дънстан. Огласено от песните на птицата Туи, дървото Коофай се издига по склоновете над лозето Стагс Рън. Вековните скалисти и ледникови почви раждат интензивни и балансиранни вина. Този Сингъл Винеярд Пино Ноар е нашето вдъхновение за бъдещите поколения в Мидалидаре – късче от най-скъпоценната част на Централен Отаго.

Наименование и произход: Червено сухо сортово вино Сингъл Винеярд Пино Ноар „Мидалидаре Нова Зеландия“ от Централен Отаго, Кромуел, Нортбърн, **лозов масив Стагс Рън**.

Сорт: 100% **Пино Ноар** от Стагс Рън.

Тероар: Лозовият масив Стагс Рън е разположен по протежението на югоизточните брегове на глетчерното езеро Дънстан в Нортбърн. Неповторимият микроклимат, резултат от влиянието на езерото, силно хълмистият релеф, големите температурни амплитуди, ниските количества на валежи и специфичният почвен състав формират забележителен тероар за Пино Ноар и обуславят изразени плодови аромати във виното. Лозите са засадени на изключително стръмни склонове, което предпазва лозята от пролетни слани. Почвите са алувиални - кафяви горски и Палик (Pallic soils). Те са сухи през лятото и влажни през зимата, със слаба структура и висока плътност в подземните слоеве. Големите температурни амплитуди осигуряват оптимално съдържание на киселини в гроздето.

Лозарство: Лозите Пино Ноар са на средна възраст 12 години, от клон, който е създаден и се отглежда само на територията на Нова Зеландия. Макар и без сертифициране, насажденията се отглеждат според принципите на органично земеделие. Поради по-сухия климат при необходимост лозята се напояват с вода от езерото Дънстан. Формировката е двоен Гюйо (vertical shoot positioning). Добивът се контролира и редуцира в зависимост от реколтата. Регулирането на производството е двукратно, зелена резитба при височина на издънките 15-20 см. и късна резитба в периода на зреене на гроздето.

Беритба: Беритбата за Мидалидаре Нова Зеландия Централен Отаго Стагс Рън Пино Ноар се провежда изцяло ръчно в началото на м. април, за реколтата 2023 на 1-ви април.

Записки по винопроизводството: Гроздето се сортира на ръка, на два етапа – веднъж на лозето и втори път преди винификация, след което постъпва в 400-литрови неръждаеми ферментатори за няколкодневна студено настойване с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва засяване с дрожди и алкохолна ферментация при контролирана температура. В зависимост от реколтата, част от гроздето не се отделя от чепките (whole bunch/cluster). След приключване на процеса виното се охлажда и престоява върху утайката за определен период от време (постферментативна мацерация) по преценка на винарите. Следва съзряване за 10-12 месеца в 225-литрови бъчви (барици) от френски дъб, разположени в подземна зала. Процесът завършва с отделяне на виното от утайката, груба филтрация, купажиране и бутилиране.

Дегустационни бележки: **Midalidare New Zealand Central Otago Stag's Run Pinot Noir** разкрива аромати на черна череша, горски плодове и нотки на виолетка. В настойчивият и интензивен вкусов аромат доминират дива слива и сушени билки, плътни танини преплитат балансираната и съблазнителна структура с елегантен френски дъб.

Предложения за сервиране: Виното се съчетава добре с широка гама от ястия, включително дивечово месо, птици и печени зеленчуци. Осезаемите киселини и ниското съдържание на танини го правят подходящо и за мазна риба и богати, кремообразни сосове. Препоръчва се поднасяне в чаша за Пино Ноар Нов Свят (високо столче, балон тип лале, разширяващ се отвор) или стандартна чаша за бяло вино. Препоръчителната температура на сервиране е 13-18°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 в бутилка над 10 години.

Химичен анализ:

Алкохолно съдържание: 13,5 об.%

Обща киселинност: 4,6 г/л

Остатъчна захар: 0.46 г/л