



MIDALIDARE
NEW ZEALAND

Midalidare New
Zealand
Marlborough
Sauvignon
Blanc Reserve



Химичен анализ:

Алк. съдържание: 12.5 об.%

Общи киселини: 7,6 г/л

Остатъчна захар: 4,32 г/л

Историята на Мидалидаре е история на действието, в която мечтите се превръщат в реалност. Нашата мечта ни отведе на другия край на света, в едно вълшебно място с прекрасна природа и изключителни вина – Нова Зеландия. Идеята да създаваме вино в чужбина се роди от желанието ни да опитаме нещо различно и предизвикателно, да усъвършенстваме уменията си, да придобием нови знания.

Най-доброто грозде от най-добрия блок - това е виното Резерва Сингъл Винеярд Совиньон Блан, създадено от екипа на Мидалидаре. Един очарователен израз на най-скъпоценната част от лозов масив Крейглохарт, вдъхновен от изключителна реколта за района на Марлборо.

Наименование и произход: Бяло сухо вино Сингъл Винеярд Совиньон Блан Резерва „Мидалидаре Нова Зеландия“ от Марлборо, Уайхопай, лозов масив Крейглохарт.

Сорт: 100% Совиньон Блан от Крейглохарт.

Тероар: Лозовият масив Крейглохарт е разположен по протежението на глетчерната река Уайхопай. Неповторимият микроклимат, резултат от влиянието на реката и хълмистият релеф с 8-10% наклон, надморската височина, големите температурни амплитуди и специфичният почвен състав формират изключителен тероар за Совиньон Блан и обуславят изразени сортови аромати във виното. Лозите са засадени на терасирано плато по поречието на реката. Почвите са с вулканичен произход, песъкливи, средно до силно каменисти и с висока водопропускливост. Големите температурни амплитуди, макар и предпоставка за пролетно измръзване, осигуряват оптимално съдържание на киселини в гроздето.

Лозарство: Лозите Совиньон Блан са на средна възраст 15 години, от клон MS (Mass Selection), който се отглежда само на територията на Нова Зеландия. Поради по-сухия климат при необходимост насажденията се напояват с вода от реката Уайхопай. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning). Добивът се контролира и редуцира до 1500 кг/дка. Регулирането на производството е еднократно, при височина на издънките е 15-20 см, т.нар. зелена резитба. Една от иновативните практики, коато се прилага в лозарството, е т.нар. Gravels – поставяне на речни камъни около корените на лозите, защото каменистите фракции служат като акумулатор на топлина.

Беритба: Беритбата се провежда в началото на м. април. Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло механизирано. Селектира се и се пречиства трикратно посредством иновативната Opti-Grape система. Гроздето за Мидалидаре Нова Зеландия Марлборо Совиньон Блан Резерва е подбрано от най-качествения блок на лозовия масив.

Записки по винопроизводството: Машинно селектираното грозде Совиньон Блан постъпва в преса за отделяне на гроздовия сок. Провежда се студено настойване с цел максимално извличане на аромати от ципата. След това се отцежда 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 по осматрение на енолога. Процесът завършва с отделяне на виното от утайката. Следват филтрация, избистряне и бутилиране.

Дегустационни бележки: Мидалидаре Нова Зеландия Марлборо Совиньон Блан Резерва разкрива пищни аромати на лайм, маракуя, лимонена трева и морски бриз. Вкусовият аромат на цитруси е елегантен и освежаващ. В устата е плътно, отлично балансирано, с възхитително дълъг финал.

Предложения за сервиране: Прекрасен аперитив или в съчетание с птиче месо, риба, морски дарове, зеленчуци, пикантни храни. 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 6-10°C.

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