

Silver Angel Sauvignon Blanc 2025

Еlegantно, изтънчено, неустойимо обаятелно. Създадено през 2010г., Silver Angel очарова с комбинацията от традиционно и модерно винифициране на сорта Совиньон Блан. „Сребърният ангел“ на Мидалидаре е свежо, хладно, примамващо и при все това незабравимо вино с характер: синоним на класически Совиньон, пречупен през призмата на съвременното разбиране. Прекрасна компания в миговете на съвършенство, спокойствие и красива емоция, Silver Angel не изменя на стила си: ароматен, плодов, тревисто-билков Совиньон Блан от Мидалидаре, все по-изразителен с всяка следваща реколта.

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

Сорт: 100% **Совиньон Блан**, blend от грозде от Шипката и 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 10% наклон. Почвите са алувиални с наличие на глина и наноси, с високо съдържание на карбонати и способност за задържане на голямо количество вода. Уникалният 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. Лозарството е конвенционално.

Беритба: Беритбата за Силвър Ейнджъл се провежда в ранните сутрешни часове през първата половина на м. септември, ръчно и механизирано. 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: По гравитационен път селектираното грозде Совиньон Блан се охлажда и 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. Атрактивни цитрусови аромати (лимон и лайм), аспержи и лимонена трева. Сухо вино с осезаеми киселини, ниско алкохолно съдържание и леко тяло. Вкусовият аромат е интензивен, свеж, преобладаващо цитрусов, със средно продължителен, минерален финал.

Комбиниране с храна: Silver Angel отлично се комбинира с грилована риба, особено по-мазни риби като сардини и скумрия; чеснови кралски скариди и жарена сепия; пържени рибни или пилешки късчета; херинга и пържена риба с картофен чипс; гриловано пилешко или агнешко с лека марината; гръцка и мексиканска кухня и свежи ястия с авокадо, домати, зелен лук и маслини; саламурени сирена като фета или бяло българско сирене; свежи салати, зеленчукови ордьоври; сотираны зеленolistни зеленчуци или зеленчуков микс в сметанов сос; салатата Снежанка (млечна салатата с краставици и копър); зелен хумус; касерола с бял боб и резенчета тиквички; леки азиатски ястия.

Сервиране: 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.

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: 6,48 г/л

Остатъчна захар: 1,27 г/л

pH: 3,25