



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.

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.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА СЕРВИРАНЕ

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; салата Снежанка; зелен хумус; касерола с бял боб и резенчета тиквички; леки азиатски ястия. 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: 6.48 г/л
- RS: 1.27 г/л
- pH: 3.3

СЪХРАНЕНИЕ

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



- Произход: Тракийска низина, България
- Лозов масив: Шипката и Присовете
- Сорт: Совиньон Блан
- Тип: Бяло вино
- Реколта: 2025
- Обем: 750мл. / 375 мл.
- Затваряне: Коркова тапа
- Стил: Сухо, тихо
- Представяне на пазара: 2010 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

Бертиба: Механизирана и ръчна, в началото на м. септември

Предферментационни обработки: Opti-Grape система / Охлаждане, сортиране, Студено настояване, 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