



Santa Sarah

Санта Сара Совиньон Блан

Съдържание:

Грозде, консервант : сулфити, (L- аскорбинова киселина, E300)

Бутилирано в защитна атмосфера

Хранителна информация	За 100 ml
Енергийна стойност (kcal/kJ)	79 kcal/ 329 kJ
Мазнини (g)	0
<i>от които наситени (g)</i>	0
Въглехидрати (g)	0,12
<i>от които захари (g)</i>	0,12
Белтъчини (g)	0
Сол (g)	0

Ingredients:

Grapes, preservative: sulfites, (L-ascorbic acid, E300)

Bottled in protective atmosphere.

Nutritional information	per 100 ml
Energy (kcal/ kJ)	79 kcal/ 329 kJ
Fat (g)	0
<i>Of which Saturates (g)</i>	0
Carbohydrate (g)	0,12
<i>Of which Sugars (g)</i>	0,12
Protein (g)	0
Salt (g)	0





Santa Sarah

Санта Сара Совиньон Блан

ОПИСАНИЕ

Тук, в "Санта Сара", сортът Совиньон блан е фокус, двигател за експерименти, преживявания, учене и споделяне. През 2004г. избата произвежда едно от първите вина от сорта Совиньон блан в България. Шест години по-късно засажда 13 парцела собствени лозя от сорта Совиньон Блан на площ 7,2 ха и 2 парцела от сорта Семейон на площ 0,30 ха. Лозята са разположение на Южните склонове на Стара планина, в близост до черноморския бряг, на терен с разнообразен наклон от 3 до 15° и надморска височина от 30 до 130 м, с разнородни почви и основно Югоизточно и Север-Юг изложение. Тази съвкупност от елементи, благоприятства създаването на комплексни вина с отличителна индивидуалност. Топлите дни и прохладните нощи на региона, създават удължен вегетационен период, което позволява на гроздето да развие силни, интензивни сортови характеристики, като същевременно поддържа балансирана, свежа естествена киселинност. За гроздето и лозята, се грижи Невен Бараков, а виното е създадено и отгледано под грижите на Калина Дянкова.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

- ✓ Произход
- ✓ Винен регион
- ✓ Вид
- ✓ Реколта
- ✓ Сортосъстав
- ✓ Възраст на лозето
- ✓ Площ на парцелите
- ✓ Характеристики на терена:
 - Семейон
 - Совиньон Блан

- ✓ Гъстота на лозите
- ✓ Формировка
- ✓ Почви
- ✓ Добив
- ✓ Гроздобер

България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие
Южно Черноморие

Качествено бяло сухо вино със ЗГУ
2023

95% Совиньон Блан, 5% Семейон

8 години

Совиньон Блан 7,20 ха, Семейон 0,30 ха

По сортове:

Наклон 5°/Надморска височина 80-100м/Ориентация Север-Юг

Наклон 3-15°/Надморска височина 30-130м/Ориентация Север-Юг; Югоизток; Югозапад; Изток

5000 лози/ха

Двустраничен Гюйо

Песъкливо-глинести, хумусно-карбонатни, рендзини

6500 кг/ха - 45,5 хл/ха

Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 27.08 до 10.09.2022

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- ✓ Алкохол, об.%
- ✓ Титруеми киселини, г/л
- ✓ Захари, г/л
- ✓ Обем бутилка
- ✓ Затваряне
- ✓ Година на бутилиране
- ✓ Произведени бутилки
- ✓ Температура на сервиране

13,00

5,60

1,30

750 мл / 375 мл

Винт

Март 2024

20 000 бут х 0,75л / 9 000 бут х 0,375л

Оптимална температура 10-12°C / 50-54 °F

ТЕХНОЛОГИЯ

Винификация

Гроздето се бере рано сутрин в малки касетки от по 10-12 кг. Следва студена мацерация в пресата за около 4-5 часа и нежно пресоване, което е еквивалентно на силата на ръкостискане между приятели. Извършва се студена мацерация върху утайките на 80% от мъстта преди началото на алкохолната ферментация. За да запазят аромата си, мъстите се ферментират хладно, но не студено, в безкислородна среда за 4 седмици, в малки съдове от неръждаема стомана и в стоманобетонни съдове тип Яйце.

Отлежаване

5 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.



БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки

Жив светло зеленикав цвят. Интензивен нос с нотки на мокър мъх, билки, чешшир и бяла праскова. Сочно, гладко и свежо, с много добро тяло и фокусиран, дълъг ароматен финал.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с риба, гъши дроб, пикантни блюда от бели меса, птици, азиатска кухня и зрели меки сирена. Може да се консумира и самостоятелно.



Горица 8225, ул.Ивайло 2,
района на Поморие, Бургас



Santa Sarah

Santa Sarah Sauvignon Blanc

DESCRIPTION

Santa Sarah Wine Estate has a particular focus on Sauvignon Blanc as a grape variety, which is used as a platform for experimentation, experience, learning, and sharing. In 2004, the estate produced one of the first Sauvignon Blanc wines in Bulgaria, and since then, they have continued to develop their expertise in this area. To further this focus, six years later, the estate has planted 13 plots of their own vineyards with the Sauvignon Blanc variety on an area of 7.2 hectares, as well as 2 plots of the Semillon variety on an area of 0.30 hectares. The vineyards are located on the southern slopes of Stara Planina, near the Black Sea coast. This location provides a varied slope from 3 to 15° and an altitude of 30 to 130 meters, as well as a good mixture of soils and mainly Southeast and North-South orientation. These factors work together to create complex wines with distinctive individuality. The region's warm days and cool nights provide an extended growing season that allows the grapes to develop strong, intense varietal characteristics while maintaining a balanced, fresh natural acidity. The combination of the region's climate and the vineyard's location and soil contributes to the wine's unique character. Neven Barakov takes care of the grapes and vines and Kalina Dyankova is credited with creating and growing the wine.

GENERAL INFORMATION

✓ Origin	Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region
✓ Wine region	Southern Black Sea Coast
✓ Type	Quality dry white wine with PGI
✓ Vintage	2023
✓ Grape varieties	95% Sauvignon Blanc, 5% Semillon
✓ Age of vineyard	8 years
✓ Vineyard surface area	Sauvignon Blanc 7,20 ha, Semillon 0,30 ha
✓ Topography of vineyard:	By varieties:
• Semillon	Slope 5°/Altitude 80-100 m/ Orientation North South
• Sauvignon Blanc	Slope 3-15°/Altitude 30-130 m/ Orientation North South;
	Southwest; Southeast; East
✓ Planting density	5000 plants/ha
✓ Vine training system	Guyot double
✓ Soils	Sand-clay, carbonate-limestone, rendzinas
✓ Yield	6500 kg/ha - 45,5 hl/ha
✓ Harvest	Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 27.08 to 10.09.2022

TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	13,00
✓ Total acidity, g/l	5,60
✓ Residual sugar, g/l	1,30
✓ Bottle sizes available	750 ml / 375 ml
✓ Closure type	Screwcap
✓ Bottling	March 2024
✓ Production	20 000 bottles x 0,75 l / 9 000 bottles x 0,375 l
✓ Serving	Optimum drinking temperature is 10-12°C / 50-54 °F

WINEMAKING

Vinification

The grapes are picked early in the morning and placed in small boxes of 10-12 kg each. Following by cold maceration in the press for about 4-5 hours and a gentle pressing with the equivalent strength of a handshake between friends. 80% of the must undergoes cold maceration on the lees. In order to preserve their aroma, the musts are fermented cool, but not cold, in an oxygen-free environment for 4 weeks, in small stainless steel tanks and in egg-type concrete vats.

Ageing

5 months on fine lees in stainless steel tanks.



WINE NOTES

Tasting notes

Bright, light and vibrant color. Intense nose with notes of wet moss, herbs, boxwood and white peach. Juicy, smooth and fresh, with very good body and a focused, long aromatic finish.

Food pairing

Pairs well with fish, foie gras, spicy white meat dishes, poultry, Asian cuisine and mature soft cheeses. Its structure and complexity can be appreciated on their own, without the need for food pairings.



Goritsa 8225, Ivailo street
2, Pomorie region, Burgas



Santa Sarah

Santa Sarah Sauvignon Blanc

BESCHREIBUNG

Sauvignon Blanc ist bei Santa Sarah ein Motor für Experimente, Erfahrungen, Lernen und Teilen. Im Jahr 2004 produziert das Weingut einen der ersten Sauvignon Blanc-Weine in Bulgarien. Zehn Jahre später bepflanzte er 13 Parzelle eigener Weinberge der Sorte Sauvignon Blanc auf einer Fläche von 7,2 ha und 2 Parzellen der Sorte Semillon auf einer Fläche von 0,30 ha. Die Weinberge befinden sich an den südlichen Hängen von Stara Planina, in der Nähe der Schwarzmeerküste, auf einem Gelände mit einer abwechslungsreichen Neigung von 3 bis 15 Grad und einer Höhe von 60 bis 130 m, auf unterschiedliche Böden und hauptsächlich Südost- und Nord-Süd-Ausrichtung. Diese Kombination dieser Elemente begünstigt die Kreation komplexer Weine mit ausgeprägter Individualität. Die warmen Tage und kühlen Nächte sorgen dafür die spezifischen, intensive Sorteneigenschaften zu entwickeln und gleichzeitig eine ausgewogene, frische natürliche Säure zu bewahren. Neven Barakov kümmert sich um die Trauben und Reben. Die Önologin Kalina Dyankova begleitet die Vergärung und Ausbau der Weine.

GRUNDINFORMATION

- ✓ Herkunft
- ✓ Weinregion
- ✓ Bezeichnung

- ✓ Jahrgang
- ✓ Sortenzusammensetzung
- ✓ Alter des Weinbergs
- ✓ Fläche der Grundstücke
- ✓ Eigenschaften des Geländes:
 - Semillon

- Sauvignon Blanc

- ✓ Rebfläche
- ✓ Erziehung
- ✓ Böden
- ✓ Ertrag
- ✓ Weinlese

Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie
Süd-Schwarzmeer-Region
Trockener weißer Qualitätsweißwein mit geschützter geografischer Herkunft
2023
95% Sauvignon Blanc, 5% Semillon
8 Jahre
Sauvignon Blanc 7,20 ha, Semillon 0,30 ha
Nach Sorte:
Neigung 5 Grad / Höhe über dem Meeresspiegel 100 m / Ausrichtung Nord Süd
Neigung 3-15 / Höhe über dem Meeresspiegel 30-130 m / Ausrichtung Nord Süd; Süd-Ost, Südwesten; Ost
5000 Reben/ha
Zweiseitiger Guyot
Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina
6500 kg/ha - 45,5 hl/ha
Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 27.08 bis 10.09.2022 gelesen und selektiert

TECHNISCHE DATEN

- ✓ Alkohol, Vol.% **13,00**
- ✓ Titrierbare Säuren, g/l **5,60**
- ✓ Restzucker, g/l **1,30**
- ✓ Flaschenvolumen **750 ml / 375 ml**
- ✓ Verschluss **Schraubenverschluss**
- ✓ Jahr der Abfüllung **März 2024**
- ✓ Hergestellte Flaschen **20.000 Flaschen a 0,75 ml / 9.000 Flaschen a 0.375 ml**
- ✓ Serviertemperatur **Optimale Temperatur 10-12C / 50-54 F**

TECHNOLOGIE

Winifizierung

Die Trauben werden frühmorgens in kleine Kisten je 10-12 kg geerntet. Es folgt eine Kaltmazeration in der Presse für ca. 4-5 Stunden und ein sanftes Pressen, welches der Kraft eines Händedrucks unter Freunden entspricht. Vor Beginn der alkoholischen Gärung erfolgt eine Kaltmazeration von 80 % des Mostes. Um ihr Aroma zu erhalten, werden die Moste kühl, aber nicht kalt, in einer sauerstofffreien Umgebung für 4 Wochen in kleinen Edelstahltanks und in eierförmigen Stahlbetontanks vergoren.

Lagerung

5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.



ANMERKUNGEN


Geschmacksnoten

Leuchtende hellgrüne Farbe. Intensive Nase mit Noten von feuchtem Moos, Kräutern und weißem Pfirsich. Saftig, weich und frisch, mit sehr gutem Körper und einem konzentrierten, langen aromatischen Abgang.

Kombination mit Essen

Der Wein passt gut zu Fisch, Gänseleber, würzigen Gerichten aus hellem Fleisch, Geflügel, asiatischer Küche und gereiftem Weichkäse.



 Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas