



Santa Sarah

БЛЕК СИ РОЗЕ

ОПИСАНИЕ

Името на виното Блек Си се корени в една закачлива игра на думи. То корелира като Черното С, където С е асоциация на сорта Cabernet Sauvignon, от който "Санта Сара" създава първото си вино Блек си. Няколко години по-късно, след дълго търсене на място с подходящи почви и климат, екипът на „Санта Сара“, премества своята работилница в близост до Черноморското крайбрежие. Сякаш подсъзнателно, от самото начало, създавайки виното Блек Си, избата е знаела, че ще спусне котва на Черно море и ще стъпи на твърда земя, от която ще създава вина с изявена идентичност. Блек си Розе е бленд от сортовете Гренаш и Пино Ноар, подбрани от собствени лозя, в района на Горица, за които се грижи Тодор Узунов, 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:
 - Гренаж
 - Пино Ноар
- ✓ Гъстота на лозите
- ✓ Формировка
- ✓ Почви
- ✓ Добив
- ✓ Гроздобер

България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие Южно Черноморие
Качествено розе сухо вино със ЗГУ
2022
60% Гренаш, 40% Пино Ноар
8 години
Гренаш 1,00 ха, Пино Ноар 2,10 ха
По сортове:
Наклон 2-5°/Надморска височина 30-70м/Ориентация Север-Юг
Наклон 2-7°/Надморска височина 30-100м/Ориентация Север-Юг
5000 лози/ха
Двустранен Гюйо
Песъкливо-глинести, карбонатни черноземовидни, хумусно-карбонатни
5000 кг/ха - 32,5 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.% **13,00**
- ✓ Титруеми киселини, г/л **6,00**
- ✓ Захари, г/л **2,20**
- ✓ Обем бутилка **750 мл**
- ✓ Затваряне **Винт**
- ✓ Година на бутилиране **Юни 2023**
- ✓ Произведени бутилки **4 000 бутилки**
- ✓ Температура на сервиране **Оптимална температура 8°C / 46 °F**

ТЕХНОЛОГИЯ

- Винификация** 80 % от гроздето за този бленд се пресова директно, с цел минимална екстракция на цвят и груби феноли, максимално запазване на свежестта и ароматичните характеристики на всеки сорт, който е част от него. Останалите 20 % от този бленд се получава посредством метода „Saignée“. Алкохолната ферментация протича в съдове от неръждаема стомана в продължение на 3 до 4 седмици. Протича при пониски температури, редуктивно третиране на мъстта с цел запазване на ароматите.
- Отлежаване** 3 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.



БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки

Красив розов цвят съомга с нежни сивкави оттенъци. Интензивен и многопластов аромат, в който преобладават хибискус, диви ягоди, горски малини и червени боровинки, но се усещат и цветисти и свежи билкови нотки. Във вкуса е плодово с акценти на вишни и цариградско грозде. Леко тяло, живо, балансирано и свежо.

Съчетание с храна

Комбинира се добре със салати с морски привкус, рибни деликатеси, бели меса и различни сирена. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah

BLACK C Rose

DESCRIPTION

The name of the Black C wine is a clever play on words, with "C" representing Cabernet Sauvignon, the grape variety from which the first Black C wine is made. The Santa Sarah team's search for a suitable location eventually led them to the Black Sea coast, where they set up their workshop. Subconsciously, from the very beginning, creating the Black C wine, Santa Sarah Wine Estate knew that it would drop anchor on the Black Sea and set foot on solid ground from which it would create wines with a distinct identity. Black C Rose 2022 is a blend of Grenache and Pinot Noir varieties, carefully selected from the estate's own vineyards in the Goritsa area. The estate's commitment to quality and consistency is reflected in the vineyards, which are tended to by a team of dedicated enthusiasts.

GENERAL INFORMATION

✓ Origin	Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region
✓ Wine region	Southern Black Sea Coast
✓ Type	Quality dry rose wine with PGI
✓ Vintage	2022
✓ Grape varieties	60% Grenache, 40% Pinot Noir
✓ Age of vineyard	8 years
✓ Vineyard surface area	Grenache 1,00 ha, Pinot Noir 2,10 ha
✓ Topography of vineyard:	By varieties:
• Grenache	Slope 2-5°/Altitude 30-70 m/ Orientation North South
• Pinot Noir	Slope 2-7°/Altitude 30-100 m/ Orientation North South
✓ Planting density	5000 plants/ha
✓ Vine training system	Guyot double
✓ Soils	Sand-clay, carbonate-loam, carbonate-limestone
✓ Yield	5000 kg/ha - 32,5 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	6,00
✓ Residual sugar, g/l	2,20
✓ Bottle sizes available	750 ml
✓ Closure type	Screwcap
✓ Bottling	June 2023
✓ Production	4 000 bottles
✓ Serving	Optimum drinking temperature is 8°C / 46 °F

WINEMAKING

Vinification

80% of the grapes are pressed directly, meaning they are crushed and the juice is extracted without any extended skin contact. The goal here is to minimize the extraction of color and crude phenols, which can give the wine a bitter or astringent taste, and instead preserve the fresh and aromatic characteristics of each grape variety in the blend. The remaining 20% of the grapes are processed using the "Saignée" method. The resulting juice is then fermented in stainless steel tanks for 3 to 4 weeks at controlled temperature and an oxygen-free environment in order to preserve the varietal aromas.

Ageing

3 months on fine lees in stainless steel tanks.



WINE NOTES

Tasting notes

Beautiful salmon pink color with soft grayish hues. An intense and multi-layered aroma with notes of hibiscus, wild strawberries, wild raspberries and cranberries and hints of flowers and fresh herbs. On the palate, it is fruity with hints of cherries and gooseberries. Light body, vibrant, balanced and fresh.

Food pairing

Pairs well with salads, fish delicacies, white meats and various 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

BLACK C Rose

BESCHREIBUNG

Der Name "Schwarzmeerwein" ergab sich aus einer kreativen Wortspielerei. Es ist eine Anspielung auf den Buchstaben "C" in Cabernet Sauvignon, der Sorte, aus der Santa Sarah seinen ersten Wein namens Black Si kreierte. Einige Jahre später, nach sorgfältiger Suche nach einem Ort mit geeigneten Böden und dem richtigen Klima, verlegte das Santa Sarah-Team seine Produktionsstätte in die Nähe der Schwarzmeerküste. Es ist fast so, als ob das Weingut unbewusst wusste, dass es eines Tages am Schwarzen Meer einen festen Standpunkt einnehmen würde, um Weine mit unverwechselbarem Charakter zu kreieren. Der Black C Rosé ist ein Blend aus den Rebsorten Grenache und Pinot Noir, die in den eigenen Weinbergen in der Umgebung des Dorfes Goriza angebaut werden, unter der fachmännischen Aufsicht von Todor Uzunov. Kalina Dyankova hat die Verantwortung für die Kreation und den Anbau dieses Weins übernommen.

GRUNDINFORMATION

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Herkunft ✓ Weinregion ✓ Bezeichnung ✓ Jahrgang ✓ Sortenzusammensetzung ✓ Alter des Weinbergs ✓ Fläche der Grundstücke ✓ Eigenschaften des Geländes: <ul style="list-style-type: none"> • Grenache • Pinot Noir ✓ Rebdichte ✓ Erziehung ✓ Böden ✓ Ertrag ✓ Weinlese 	<p>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Süd-Schwarzmeer-Region Trockener Rose Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft 2022 60% Grenache, 40% Pinot Noir 8 Jahre Grenache 1,00 ha, Pinot Noir 2,10 ha Nach Sorten: Neigung 2-5°/ Höhe über dem Meeresspiegel 30-70 m/ Ausrichtung Nord Süd Neigung 2-7°/ Höhe über dem Meeresspiegel 30-100 m/ Ausrichtung Nord Süd 5000 Reben/ha Zweiseitiger Guyot Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina 5000 kg/ha - 32,5 hl/ha Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 27.08 bis 10.09.2022 gelesen und selektiert</p>
---	---

TECHNISCHE DATEN

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alkohol, Vol.% ✓ Titrierbare Säuren, g/l ✓ Restzucker, g/l ✓ Flaschenvolumen ✓ Verschluss ✓ Jahr der Abfüllung ✓ Hergestellte Flaschen ✓ Serviertemperatur 	<p>13.00 6.00 2.20 750 ml Schraubverschluss Juni 2023 4 000 Flaschen Optimale Temperatur 8 °C / 46 °F</p>
---	--

TECHNOLOGIE

Winifizierung Für diese Weinmischung werden 80 % der Trauben direkt gepresst, um eine minimale Farb- und rohe Phenolextraktion zu erreichen, während die Frische und die aromatischen Eigenschaften jeder enthaltenen Sorte maximiert werden. Die restlichen 20 % der Mischung werden durch die "Saignée"-Methode gewonnen. Die alkoholische Gärung findet über einen Zeitraum von 3 bis 4 Wochen in Edelstahlbehältern statt, wobei der Most bei niedrigeren Temperaturen reduktiv behandelt wird, um die Aromen zu erhalten.

Reifung Der Wein wird für 3 Monate auf der Hefe in Edelstahltanks gelagert.



VERKOSTUNGSHINWEISE

Aussehen und Aroma / Geschmack

Der Wein zeigt eine attraktive lachsrosa Farbe mit subtilen Grautönen. Er entfaltet ein intensives und vielschichtiges Aroma, bei dem Hibiskus, wilde Erdbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren dominieren, ergänzt durch florale und frische Kräuternoten. Am Gaumen zeigt sich eine fruchtige Geschmacksnote mit Akzenten von Kirschen und Stachelbeeren. Der Wein hat einen leichten Körper, ist lebendig, ausgewogen und frisch.

Essenskombination

Dieser Wein harmoniert gut mit Meeresfrüchtesalaten, Fischdelikatessen, hellem Fleisch und verschiedenen Käsesorten. Er kann auch alleine genossen werden.



Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas