



Santa Sarah
Лозето на Гая Иви
Single Vineyard

ОПИСАНИЕ

След дълго търсене на място с подходящи почви и климат, близо до морето, което винаги е свързано с цивилизации и култура, през 2016 г. "Санта Сара" засажда първото си лозе, от сорта Пино Ноар, на последните южни склонове на източната част на Стара планина. Едно лозе (Single Vineyard), със специфичен наклон, почвени слоеве, дренаж, надморската височина и уникален микроклимат, чиито посадъчен материал е клон на специални масални селекции на Пино Ноар от Франция. Още щом стъпва на този терен, Ивайло знае, че един ден от тази земя, ще създаде Пино Ноар, който ще завладява със своята автентичност, благородство и непретенциозност. През 2021г. "Санта Сара" създава първия си Пино Ноар от това лозе. Случайност или не, в същата година се ражда Гая, внучката на Ивайло. Сякаш на виното му е било писано да се материализира под това име и да даде началото на едно ново занаятчийско предизвикателство за екипът на "Санта Сара". За това лозе се грижи Калина Дянкова, която създава и самото вино.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

✓ Произход	България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие
✓ Винен регион	Южно Черноморие
✓ Вид	Качествено червено сухо вино със ЗГУ
✓ Реколта	2021
✓ Сортосъстав	100% Пино Ноар
✓ Възраст на лозето	7 години
✓ Площ на парцела	Пино Ноар 0,80 ха
✓ Характеристики на терена	Наклон 6° / Надморска височина 100 м / Ориентация Юг
✓ Гъстота на лозите	5000 лози/ха
✓ Формировка	Двустранен Гюйо
✓ Почви	Песъкливо-глинести, хумусно-карбонатни, рендзини
✓ Добив	5000 кг/ха - 32,5 хл/ха
✓ Гроздобер	Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 15.09 до 17.09.2021

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

✓ Алкохол, об.%	14,50
✓ Титруеми киселини, г/л	5,00
✓ Захари, г/л	2,80
✓ Обем бутилка	750 мл
✓ Затваряне	DIAM 5
✓ Година на бутилиране	Март 2023
✓ Произведени бутилки	1 800 бутилки
✓ Температура на сервиране	Оптимална температура 14 °C / 57 °F

ТЕХНОЛОГИЯ

Винификация

Студена мацерация при 8°C в дървени съдове от френски, немски и австрийски дъб с вместимост 4500 кг, за период от 7 дни. Ферментацията протича в продължение на 3 седмици, с ежедневно обливане и потапяне на "шапката", последвана от мацерация на 29°C на ферментиралото грозде за 2 дни. Малолактичната ферментация протича в дъбови бъчви по 225 л за период от 4 седмици.

Отлежаване

Виното отлежава 12 месеца в 10 % нови и 90 % използвани френски барици и 4 месеца в съдове от неръждаема стомана.



БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки

Жив и прозрачен гранатово-червен цвят. На нос се долавя бутилково развитие с нотки на чай, есенни листа, мъх и сушени червени горски плодове. Тялото е хармонично с добре запазена плодова свежест и сладостен, подправков финал.

Съчетание с храна

Комбинира се добре със заешко и патешко месо, всякакви сирена, сьомга, риба тон и други морски деликатеси, гъби и паста. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah
Gaia-Ivy's Vineyards
Single Vineyard

DESCRIPTION

The creation of a Pinot Noir vineyard in the eastern part of Stara Planina by Santa Sarah Wine Estate was a deliberate decision, made after an extensive search for a suitable location with the right climate and soil. The specific slope, soil layers, drainage, altitude, and microclimate of the vineyard were all taken into consideration in the selection process. The planting material for this vineyard was carefully chosen from special masal selections of Pinot Noir from France, ensuring the highest possible quality of the grapevines. As soon as Ivailo set foot on this terrain, he knew that he would create a Pinot Noir that would capture the essence of the land and be true to its authentic, noble, and unpretentious character. In 2021, Santa Sarah Wine Estate realized this vision with the creation of their first Pinot Noir from this vineyard, coinciding with the birth of Ivailo's granddaughter, Gaia. The timing of these events seemed almost serendipitous, the wine was destined to bear this name and begin a new challenge for the Santa Sarah team. Kalina Dyankova, who cares for the vineyard, also crafted the wine itself. The careful selection of the Pinot Noir grapes, along with the winemaking process, ensured that the wine reflects the unique character of the vineyard and its terroir.

GENERAL INFORMATION

✓ Origin	Bulgaria, Goritsa village, Bademite area, Pomorie region
✓ Wine region	Southern Black Sea Coast
✓ Type	Quality dry red wine with PGI
✓ Vintage	2021
✓ Grape varieties	100% Pinot Noir
✓ Age of vineyard	7 years
✓ Vineyard surface area	Pinot Noir 0,80 ha
✓ Topography of vineyard	Slope 6° / Altitude 100 m / Orientation South
✓ Planting density	5000 plants/ha
✓ Vine training system	Guyot double
✓ Soils	Sand-clay, carbonate-limestone, rendzinas
✓ Yield	5000 kg/ha - 32,5 hl/ha
✓ Harvest	Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 15.09 to 17.09.2021

TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	14,50
✓ Total acidity, g/l	5,00
✓ Residual sugar, g/l	2,80
✓ Bottle sizes available	750 ml
✓ Closure type	DIAM 5
✓ Bottling	March 2023
✓ Production	1 800 bottles
✓ Serving	Optimum drinking temperature is 14 °C / 57 °F

WINEMAKING

Vinification The first step, cold maceration, is carried out at a temperature of 8°C in wooden vats made of French, German, and Austrian oak with a capacity of 3500 kg, as well as stainless steel vats with a capacity of 4200 kg. This process lasts for 7 days and helps to extract color and flavor compounds from the grapes. After the cold maceration, the grapes are fermented for 3 weeks in both wooden and stainless steel vessels. During this time, the "cap" of grape skins and solids that forms on top of the fermenting juice is "punched down" and "pumped over" daily. Following the fermentation, the grapes are subjected to a period of maceration at 29°C for 2 days. The final step in the winemaking process is malolactic fermentation, which takes place in 225 liters oak barrels for a period of 4 weeks.


Ageing The wine is aged for a total of 12 months in French oak barrels - 10% are new and 90% have been previously used. Following the barrel ageing, the wine is then aged for an additional 4 months in stainless steel vessels.



WINE NOTES

- Tasting notes** Light garnet-red color. On the nose there is a bottle development with notes of tea, autumn leaves, moss and dried red berries. On the palate, this wine is voluptuously medium body with well-preserved fruity freshness and a sweet, spicy finish.
- Food pairing** Pairs well with rabbit and duck meat, all kinds of cheeses, salmon, tuna and other seafood delicacies, mushrooms and pasta. It can also be consumed on its own. 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
Gaia-Ivy's Vineyards
Single Vineyard

BESCHREIBUNG

Nach einer ausgedehnten Suche, getrieben von dem Wunsch nach geeigneten Böden und dem optimalen Klima – nah am Meer, einem Ort, der stets mit Zivilisation und Kultur assoziiert wird – pflanzte "Santa Sarah" im Jahr 2016 seinen ersten Weinberg der Sorte Pinot Noir. Er liegt an den südlichsten Hängen des östlichen Teils des Stara Planina-Gebirges. Dieser Einzellagen-Weinberg (Single Vineyard) besticht durch seine spezifische Neigung, die vielschichtige Bodenbeschaffenheit, exzellente Drainage, beachtliche Höhe und sein einzigartiges Mikroklima. Das Pflanzmaterial dieses Weinbergs ist ein Ableger spezieller Masal-Selektionen von Pinot Noir aus Frankreich. Als Ivaylo diesen Ort betrat, wusste er sofort: Aus diesem Land würde er eines Tages einen Pinot Noir kreieren, der durch Authentizität, Noblesse und puristische Einfachheit bestechen würde. Im Jahr 2021, als wäre es Vorhersehung, wurde aus diesem Weinberg der erste Pinot Noir von "Santa Sarah" gekeltert. Zufällig – oder vielleicht doch nicht – kam im selben Jahr Gaia, Ivailos Enkelin, zur Welt. Es scheint, als wäre dieser Wein unter diesem Namen vorherbestimmt gewesen, um eine neue handwerkliche Herausforderung für das Team von Santa Sarah zu initiieren. Dieser außergewöhnliche Weinberg wird sorgsam von Kalina Dyankova gepflegt, die auch die Kreation des Weins selbst übernimmt. Ihre Liebe und Hingabe zu diesem Ort und dem Wein sind in jeder Flasche spürbar.

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"> • Spätburgunder ✓ Rebfläche ✓ Erziehung ✓ Böden ✓ Ertrag ✓ Weinlese 	<p>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Süd-Schwarzmeer-Region Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft 2021 100% Spätburgunder 7 Jahre Spätburgunder 0,80 ha Nach Sorten: Neigung 6°/ Höhe über dem Meeresspiegel 100 m/ Ausrichtung 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 15.09 bis 17.09.2021 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>14,50 5,00 2,80 750 ml DIAM 5 März 2023 1 800 Flaschen Optimale Temperatur 14 °C / 57 °F</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TECHNOLOGIE

Winifizierung

Die Kaltmazeration erfolgt bei 8°C in Eichenholzbehältern aus Frankreich, Deutschland und Österreich, die jeweils ein Fassungsvermögen von 4500 kg aufweisen, und dies über einen Zeitraum von 7 Tagen. Danach findet über drei Wochen hinweg die Gärung statt, wobei täglich ein Überfluten und Untertauchen des sogenannten "Tresterhuts" erfolgt. Darauf folgt eine zweitägige Mazeration der fermentierten Trauben bei einer Temperatur von 29°C. Die malolaktische Gärung wird in 225-Liter-Eichenfässern durchgeführt, und zwar über einen Zeitraum von vier Wochen.

Lagern

Der Wein durchläuft eine Reifezeit von 12 Monaten in 10% neuen und 90% gebrauchten französischen Fässern, sowie zusätzlich 4 Monate in Edelstahlbehältern.

BEMERKUNGEN

Geschmacksprofil

Eine strahlende und transparente granatrote Farbe präsentiert sich im Glas. Die Nase offenbart Aromen, die an die Reife in der Flasche erinnern, mit Noten von Tee, Herbstlaub, Moos und getrockneten roten Beeren. Der Körper des Weins ist harmonisch, dabei bleibt die fruchtige Frische gut erhalten und führt zu einem süß-würzigen Abgang.

Essenspaarung

Dieser Wein harmoniert wunderbar mit Kaninchen- und Entengerichten, verschiedenen Käsesorten, Lachs, Thunfisch und anderen Meeresfrüchte-Delikatessen, Pilzen und Pasta. Selbstverständlich kann er auch hervorragend pur genossen werden.



Pinot Noir



Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Bargas