



Santa Sarah

Една Добра Година Приват Каберне Совиньон

ОПИСАНИЕ

Една Добра Година Приват е най-доброто вино на имението от реколта 2011. То е създадена само и единствено през 2011 година, заради нейните изключителни качества. След тежките и неблагоприятни реколти 2009 и 2010, 2011 е впечатляващо добра година за гроздето - без големи студове и непоносими жеги. Това благоприятства оптималното узряване на сорта и неговата висока концентрация. Гроздето за това вино произхожда от региона на Южна България, от 30 годишни лозя с намален добив и свършени плодове. След внимателен подбор на най-добрите бъчви от Каберне Совиньон 2011 и тяхното блндиране, се създава малка селекция от 2 000 бутилки, която дава заявка за дълъг живот в бутилка и страхотен потенциал за благородно развитие и многопластова автентичност на виното.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

✓ Произход	Южна България
✓ Винен регион	Тракийска низина
✓ Вид	Качествено червено сухо вино със ЗГУ
✓ Реколта	2011
✓ Сорт състав	100% Каберне Совиньон
✓ Възраст на лозето	30 години
✓ Формировка	Кордон
✓ Добив	4500 кг/ха - 27,00 хл/ха
✓ Гроздобер	Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, 07.11.2011

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

✓ Алкохол, об.%	14,50
✓ Титруеми киселини, г/л	6,50
✓ Захари, г/л	3,00
✓ Обем бутилка	750 мл
✓ Затваряне	Естествен корк
✓ Година на бутилиране	Декември 2012
✓ Произведени бутилки	2 000 бутилки
✓ Температура на сервиране	Оптимална температура 18 °C / 64 °F

ТЕХНОЛОГИЯ

Винификация Приемането на суровината и обработката на виното се осъществява само по гравитация. Съдовете, използвани за ферментация са от неръждаема стомана с капацитет 10 хл и са затворен тип. Гроздето е 100 % ронкано, при което в съда постъпват само цели, механично здрави зърна. Пристъпва се към студена мацерация на ниски температури за период от 15 дни. Алкохолната ферментация протича като частична въглекисела мацерация. Дълго постферментативно задържане на високи температури. Малолактатичната ферментация протича в дъбови бъчви по 225 л за период от 4 седмици.

Отлежаване 100 % от виното отлежава в нови френски барици по 225 л за период от 12 месеца. Допълнително отлежаване в бутилка в продължение на 6 години преди пускане в търговската мрежа.

БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки Много наситен, плътен рубинен цвят. Носът е комплексен и дълбок с нотки на ментов ликьор, какао, сушено месо с червен пипер и землисти нюанси. Стегнато, концентрирано тяло със зрели, велурени танини и ликьорено-мастилен завършек с благородни минерални акценти в послевкуса.

Съчетание с храна Комбинира се добре със сухи червени меса, ястия от дивеч, пикантни сирена. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah

One Good Year Privat Cabernet Sauvignon

DESCRIPTION

One Good Year Privat is the best wine of the estate from the 2011 vintage. This is an intriguing wine made from Cabernet Sauvignon grapes from the Southern Bulgaria region. The wine was only created in 2011 due to the exceptional quality of the grapes that year. After the difficult and unfavorable year of 2009 and 2010, 2011 had ideal weather conditions, allowing the grapes to ripen optimally and develop high concentrations of flavor. The grapes used for this wine came from 30-year-old vines with reduced yields, ensuring that only the best fruit was selected for the wine. After a careful selection process, the best Cabernet Sauvignon barrels were blended together to create a small collection of 2 000 bottles. One Good Year Privat has the potential to age well in the bottle, developing a multi-layered authenticity and becoming even more complex over time. It is a wine that should be savored slowly and appreciated for its exceptional quality and craftsmanship.

GENERAL INFORMATION

✓ Origin	Southern Bulgaria
✓ Wine region	Thracian Valley
✓ Type	Quality dry red wine with PGI
✓ Vintage	2011
✓ Grape varieties	100% Cabernet Sauvignon
✓ Age of vineyard	30 years
✓ Vine training system	Cordon
✓ Yield	4500 kg/ha - 27,00 hl/ha
✓ Harvest	Hand-picked and selected in 10 kg cases, 07.11.2011

TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	14,50
✓ Total acidity, g/l	6,50
✓ Residual sugar, g/l	3,00
✓ Bottle sizes available	750 ml
✓ Closure type	Natural cork
✓ Bottling	December 2012
✓ Production	2 000 bottles
✓ Serving	Optimum drinking temperature is 18 °C / 64 °F

WINEMAKING

Vinification The reception of the grapes as well as the vinification process are carried out only by gravity. The vessels used for fermentation are made of stainless steel with a capacity of 10 hectoliters and are closed type. The grapes are 100 % destemmed, with only whole, mechanically healthy grains in the tank. Following by cold maceration at low temperatures for 15 days. Alcoholic fermentation proceed as a partial carbonic maceration. Following the fermentation, the grapes are subjected to a period of maceration at 31°C for 3-4 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 new French oak barrels. Additional ageing of 6 years in bottle before releasing the wine on the market.

WINE NOTES

Tasting notes Very rich, deep ruby color. The nose is complex and deep with notes of mint liqueur, cocoa, cured meat with red pepper and earthy nuances. Tight, concentrated body with ripe, velvet tannins and a liqueur-inky finish with noble mineral accents in the aftertaste.

Food pairing It pairs well with dry red meats, venison dishes and spicy cheese. 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

One Good Year Privat Cabernet Sauvignon

BESCHREIBUNG

"Ein gutes Jahr Privat" stellt den hervorragendsten Wein aus der Ernte 2011 des Weinguts dar. Seine Entstehung ist einzig und allein dem außerordentlichen Qualitätsniveau dieses Jahrgangs zu verdanken. Im Vergleich zu den schwierigen und wenig vorteilhaften Jahrgängen 2009 und 2010, war 2011 ein Jahr, das sich durch exzellente Traubenqualität auszeichnete – es gab weder Frost noch unerträgliche Hitze. Dies begünstigte eine optimale Reife der Trauben und eine hohe Konzentration an Aromen. Die Trauben für diesen Wein wurden in Südbulgarien geerntet und stammen von 30 Jahre alten Rebstöcken mit niedrigem Ertrag und perfekt gereiften Früchten. Nach sorgfältiger Selektion der besten Fässer des Cabernet Sauvignon Jahrgangs 2011 und der Verschmelzung dieser erlesenen Partien, entstand eine begrenzte Auswahl von 2.000 Flaschen. Diese widerspiegeln das Streben nach langer Lebensdauer in der Flasche und großem Potential für eine noble Entwicklung, wobei sie zugleich ihre vielschichtige Authentizität beibehalten.

GRUNDINFORMATION

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Herkunft ✓ Weinregion ✓ Bezeichnung 	<p>Südbulgarien Thrakische Ebene Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft 2011 100% Cabernet Sauvignon 30 Jahre Kordon 4500 kg/ha – 27,00 hl/ha Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 07.11.2011 gelesen und selektiert</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Jahrgang ✓ Sortenzusammensetzung ✓ Alter des Weinbergs ✓ Erziehung ✓ Ertrag ✓ Weinlese 	

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 6,50 3,00 750 ml Naturkork Dezember 2012 2 000 Flaschen Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F</p>
---	---

TECHNOLOGIE

Winifizierung	Die Rohstoffannahme sowie die Weinproduktion basieren ausschließlich auf der Schwerkraft. Die für den Gärungsprozess verwendeten Behälter sind 10 hl Edelstahlgefäße mit Deckel. Nur vollständige, mechanisch unbeschädigte Roncano-Trauben fließen in den Prozess ein. Eine Kaltmazeration wird bei niedrigen Temperaturen über einen Zeitraum von 15 Tagen durchgeführt. Die alkoholische Gärung erfolgt teilweise als Kohlsäuremazeration. Nach der Gärung erfolgt eine ausgedehnte Lagerung bei erhöhten Temperaturen. Die malolaktische Gärung findet über vier Wochen hinweg in 225-l-Eichenfässern statt.
Lagerung	Der gesamte Wein wird über einen Zeitraum von 12 Monaten in neuen 225 l französischen Fässern gereift. Darauf folgt eine zusätzliche Reifung von 6 Jahren in der Flasche vor der Markteinführung.

BEMERKUNGEN

Geschmacksprofil	Die Farbe ist ein tiefes und intensives Rubinrot. Die Geruchsnote ist komplex und reichhaltig, mit Aromen von Minzlikör, Kakao, Rotpfeffer-gewürztem Fleisch und erdigen Untertönen. Der Wein hat einen straffen, konzentrierten Körper mit reifen, samtigen Tanninen und endet in einem likörartigen Nachgeschmack mit eleganten mineralischen Nuancen.
Essenspaarung	Dieser Wein harmoniert gut mit getrocknetem rotem Fleisch, Wildgerichten und würzigem Käse. Er kann jedoch auch solo genossen werden.



Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas