



Santa Sarah

Една Добра Година Приват Рубин

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 35 годишни лозя с намален добив и съвършени плодове. След внимателен подбор на най-добрите бъчви от Рубин 2011 и тяхното блендиране, се създава малка селекция от 2 000 бутилки, която посредством визията, философията и професионализма на своите създатели, да разкаже за земята, за произхода и за мисията си.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

✓ Произход	Южна България
✓ Винен регион	Тракийска низина
✓ Вид	Качествено червено сухо вино със ЗГУ
✓ Реколта	2011
✓ Сорт състав	100% Рубин
✓ Възраст на лозето	35 години
✓ Формировка	Кордон
✓ Добив	4500 кг/ха - 27,00 хл/ха
✓ Гроздобер	Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 20.10 до 05.11.2011

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

✓ Алкохол, об.%	14,50
✓ Титруеми киселини, г/л	6,20
✓ 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. Малолактичната 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 Плътен, керемидено-червен цвят с меки отблясъци. Носът е зрял и развит с нотки на чай и кожа, сушена арония с черен пипер, тъмен шоколад. Наситено в устата със стопени танини, зряло, дълго и елегантно вино.

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 Rubin

DESCRIPTION

One Good Year Privat is the best wine of the estate from the 2011 vintage. This is an intriguing wine made from Rubin 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 35-year-old vines with reduced yields, ensuring that only the best fruit was selected for the wine. After a careful selection process, the best Rubin 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% Rubin
✓ Age of vineyard	35 years
✓ Vine training system	Cordon
✓ Yield	4500 kg/ha - 27,00 hl/ha
✓ Harvest	Hand-picked and selected in 10 kg cases, 05.11.2011

TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	14,50
✓ Total acidity, g/l	6,20
✓ 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

Deep, tile-red color with soft highlights. The nose is mature and developed with notes of tea and leather, dried chokeberry with black pepper, dark chocolate. On the palate, the wine is with soft tannins with long and elegant finish.

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 Rubin

BESCHREIBUNG

Privat ist der Spitzenwein des Weinguts aus dem hervorragenden Jahrgang 2011. Er wurde exklusiv in diesem Jahr geschaffen, dank seiner aussergewöhnlichen Eigenschaften. Nach den herausfordernden und ungünstigen Ernten von 2009 und 2010 zeigte sich 2011 als ein ausgezeichnetes Jahr für die Weintrauben – ohne strenge Kälte oder unerträgliche Hitze, was eine optimale Reifung und hohe Konzentration der Sorte begünstigte.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Region Südbulgarien, von 35 Jahre alten Rebstöcken mit geringem Ertrag und perfekter Fruchtqualität. Nach einer sorgfältigen Auswahl der besten Fässer von Rubin 2011 und deren Zusammenführung entsteht eine begrenzte Auflage von 2.000 Flaschen. Sie erzählen durch die Vision, Philosophie und Professionalität ihrer Schöpfer von dem Land, seinem Ursprung und seiner Bestimmung.

GRUNDINFORMATION

✓ Herkunft	Südbulgarien
✓ Weinregion	Thrakische Ebene
✓ Bezeichnung	Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft
✓ Jahrgang	2011
✓ Sortenzusammensetzung	100% Rubin
✓ Alter des Weinbergs	35 Jahre
✓ Erziehung	Kordon
✓ Ertrag	4500 kg/ha – 27,00 hl/ha
✓ Weinlese	Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 20.10 bis 05.11.2011 gelesen und selektiert

TECHNISCHE DATEN

✓ Alkohol, Vol.%	14,50
✓ Titrierbare Säuren, g/l	6,20
✓ Restzucker, g/l	3,00
✓ Flaschenvolumen	750 ml
✓ Verschluss	Naturkork
✓ Jahr der Abfüllung	Dezember 2012
✓ Hergestellte Flaschen	2 000 Flaschen
✓ Serviertemperatur	Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F

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 Kohlendioxidmazeration. 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 Der Wein hat eine tiefe, ziegelrote Farbe mit sanften Reflexen. Das Aroma ist ausgereift und entwickelt sich mit Noten von Tee und Leder, getrockneter Vogelbeere mit schwarzem Pfeffer und dunkler Schokolade. Im Geschmack ist er gesättigt, mit geschmolzenen Tanninen, ein reifer, langer und eleganter Wein.

Essenspaarung Der Wein passt hervorragend zu trockenem rotem Fleisch, Wildgerichten und kräftigem Käse. Er kann aber auch pur genossen werden.



 Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas