



Santa Sarah

# Санта Сара Приват

## ОПИСАНИЕ

Приват е най-доброто вино на имението от съответната реколта. Превърналият се в сензация Приват с реколта 2006г., от сортовете Мавруд и Каберне Совиньон, оставя въглероден отпечатък върху името на "Санта Сара". Това концептуално и емблематично вино печели приз за "Българско вино на годината" през 2008г. от първия винен конкурс на списание "Бакхус". Санта Сара Приват 2021 основно е от сортовете Мавруд и Каберне Совиньон. По-голяма част от гроздето от сорта Мавруд е от 40 годишни собствени лозя, разположени в района на Южна България. Малка част от Мавруда в купажа, както и сортовете Каберне Совиньон, Малбек и Пети Вердо, са подбрани от специални минитерени от лозята на имението, разположени близо до черноморския бряг, които са с изключителни качества. Извършва се подбор на конкретни бъчви за направата на това вдъхновяващо и аристократично вино. За гроздето и лозята се грижи Младен Енев, а виното е създадено и отгледано под грижите на Калина Дянкова.

## ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

- ✓ Произход стари лозя
- ✓ Произход лозя Горица
- ✓ Винен регион
- ✓ Вид
- ✓ Реколта
- ✓ Сортов състав
- ✓ Възраст на лозето
- ✓ Площ на парцелите
- ✓ Характеристика на терена:
  - Мавруд Марково
  - Мавруд Горица
  - Каберне Совиньон
  - Малбек
  - Пети Вердо
- ✓ Гъстота на лозите
- ✓ Формировка
- ✓ Почви
- ✓ Добив
- ✓ Гроздобер

**България, с.Марково, Пловдив**  
**България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие**  
**Южно Черноморие**  
**Качествено червено сухо вино със ЗГУ**  
**2021**  
**60% Мавруд, 33% Каберне Совиньон, 4% Малбек, 3% Пети Вердо**  
**40 години (лозя Марково) / 8 години (лозя Горица)**  
**Мавруд 1,10 ха, Каберне Совиньон 3,00 ха, Малбек 0,34 ха, Пети Вердо 0,38 ха**  
**По сортове:**  
**Северен склон / Ориентация Изток - Запад**  
**Наклон 7° / Надморска височина 60 м / Ориентация Юг-Югозапад**  
**Наклон 7° / Надморска височина 70 м / Ориентация Юг**  
**Наклон 3° / Надморска височина 130 м / Ориентация Юг**  
**Наклон 4° / Надморска височина 100 м / Ориентация Юг**  
**5000 лози/ха**  
**Умбрела (лозя Марково) / двустранен Гюйо (лозя Горица)**  
**Песъкливо-глинести, карбонатни черноземовидни, рендзини**  
**5500 кг/ха - 35,7 хл/ха**  
**Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 10.10 до 20.10.2021**

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- ✓ Алкохол, об.% **14,50**
- ✓ Титруеми киселини, г/л **5,50**
- ✓ Захари, г/л **3,00**
- ✓ Обем бутилка **750 мл**
- ✓ Затваряне **Естествен корк / DIAM 5**
- ✓ Година на бутилиране **Април 2023**
- ✓ Произведени бутилки **2 000 бутилки**
- ✓ Температура на сервиране **Оптимална температура 18 °C / 64 °F**

## ТЕХНОЛОГИЯ

- Винификация** Гроздето е селектирано и брано на ръка в малки касетки. Студена мацерация при 8°C в дървени съдове от френски, немски и австрийски дъб с вместимост 3500 кг и в ротобъчви от австрийски дъб с капацитет от 450 кг, за период от 10 дни. Ферментацията протича в продължение на 3 седмици, последвана от мацерация на 31°C на ферментиралото грозде за 3-4 дни. Малолактичната ферментация протича в дъбови бъчви по 225 л за период от 4 седмици.
- Отлежаване** 30 % от виното отлежава в нови френски барици, а останалите 70 % в използвани френски дъбови бъчви за период от 12 месеца. Допълнително отлежаване в бутилка 12 месеца преди виното да бъде пуснато за продажба.

## БЕЛЕЖКИ

- Дегустационни бележки**
- Съчетание с храна**

Наситен, непрогледен рубинен цвят. Комплексен нос с нотки на сладък червен пипер, череша, какао, землисти нотки, масло с розмарин и мента. Тялото е сочно, плодово и зряло с нотки на масло, черен плод и печена червена чушка в дългия финал.

Комбинира се добре със сочни меса - телешко, агнешко, както и с ризото или паста с манатарки. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah

# Santa Sarah Privat

## DESCRIPTION

Privat is the estate's best wine from the respective vintage. Santa Sarah Privat 2006 won the award for "Bulgarian Wine of the Year" in 2008 from the first wine competition of "Bacchus" magazine. This prestigious award is a testament to the exceptional quality of the wine, and it further cements the reputation of the estate as a producer of high-quality wines. Santa Sarah Privat 2021 is mainly made from the Mavrud and Cabernet Sauvignon varieties, with most of the Mavrud grapes coming from 40-year-old vineyards owned by the estate in the Southern Bulgaria region. A small part of the Mavrud grapes in the blend, as well as the Cabernet Sauvignon, Malbec, and Petit Verdot varieties, are selected from special mini-territories of the estate's vineyards located near the Black Sea coast, which are of exclusive quality. A careful selection of specific barrels is made to create this inspiring and aristocratic wine. Mladen Enev is responsible for taking care of the grapes and vines, and the wine was created and grown under the care of Kalina Dyankova.

## GENERAL INFORMATION

✓ Origin old vineyards	<b>Bulgaria, Markovo village, Plovdiv region</b>
✓ Origin vineyards Goritza	<b>Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region</b>
✓ Wine region	<b>Southern Black Sea Coast</b>
✓ Type	<b>Quality dry red wine with PGI</b>
✓ Vintage	<b>2021</b>
✓ Grape varieties	<b>60% Mavrud, 33% Caberbet Sauvignon, 4% Malbec, 3% Petit Verdot</b>
✓ Age of vineyard	<b>40 years (vineyards Markovo) / 8 years (vineyards Goritza)</b>
✓ Vineyard surface area	<b>Mavrud 1,10 ha, Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Malbec 0,34 ha, Petit Verdot 0,38 ha</b>
✓ Topography of vineyard:	<b>By varieties:</b>
• Mavrud Markovo	<b>Nord Slope / Orientation East- West</b>
• Mavrud Goritza	<b>Slope 7°/Altitude 60 m/ Orientation South - Southwest</b>
• Cabernet Sauvignon	<b>Slope 7°/Altitude 70 m/ Orientation South</b>
• Malbec	<b>Slope 3°/Altitude 130 m/ Orientation North South</b>
• Petit Verdot	<b>Slope 4°/Altitude 100 m/ Orientation South</b>
✓ Planting density	<b>5000 plants/ha</b>
✓ Vine training system	<b>Umbrella (vineyards Markovo) / Guyot double (vineyards Goritza)</b>
✓ Soils	<b>Sand-clay, carbonate-limestone, rendzinas</b>
✓ Yield	<b>5500 kg/ha - 35,7 hl/ha</b>
✓ Harvest	<b>Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 10.10 to 20.10.2021</b>

## TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	<b>14,50</b>
✓ Total acidity, g/l	<b>5,50</b>
✓ Residual sugar, g/l	<b>3,00</b>
✓ Bottle sizes available	<b>750 ml</b>
✓ Closure type	<b>Natural cork / DIAM 5</b>
✓ Bottling	<b>April 2023</b>
✓ Production	<b>2 000 bottles</b>
✓ Serving	<b>Optimum drinking temperature is 18 °C / 64 °F</b>

## WINEMAKING

<b>Vinification</b>	Cold maceration at 8°C in wooden vats of French, German, and Austrian oak with a capacity of 3500 kg and rotobarrels of Austrian oak with a capacity of 450 kg, for a period of 10 days. After the cold maceration, the grapes are fermented for 3 weeks. 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.
<b>Ageing</b>	The ageing process involves 30% of the wine being aged in new French oak barrels, while the remaining 70% is aged in used French oak barrels for about 12 months. The wine is then aged in the bottle for an additional 12 months before it is released for sale.



## WINE NOTES

<b>Tasting notes</b>	Deep, opaque ruby color. Complex nose with notes of sweet red pepper, cherry, cocoa, earthy notes, rosemary oil and mint. The body is juicy, fruity and ripe with hints of butter, black fruit and roasted red pepper in the long finish.
<b>Food pairing</b>	It pairs well with juicy meats - veal, lamb, as well as with risotto or pasta with mushrooms. 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 Privat

## BESCHREIBUNG

Privat stellt den herausragendsten Wein des Weinguts für jeden spezifischen Jahrgang dar. Der beeindruckende Privat Jahrgang 2006, bestehend aus den Sorten Mavrud und Cabernet Sauvignon, hat einen unverwechselbaren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck hinterlassen und ist eng mit dem Namen „Santa Sarah“ verbunden. Dieser konzeptuelle und symbolträchtige Wein erhielt im Jahr 2008 die Auszeichnung als "Bulgarischer Wein des Jahres" im ersten Weinwettbewerb der Zeitschrift „Bacchus“. Der Santa Sarah Privat 2021 wird hauptsächlich aus den Sorten Mavrud und Cabernet Sauvignon hergestellt. Der Großteil der Mavrud-Trauben stammt von 40 Jahre alten Weinbergen in Südbulgarien, die sich im Eigentum von Santa Sarah befinden. Ein kleinerer Anteil des Mavrud, zusammen mit Cabernet Sauvignon, Malbec und Petit Verdot, wird aus speziellen Mikro-Territorien in den Weinbergen des Weinguts an der Schwarzmeerküste ausgewählt, die von herausragender Qualität sind. Die Auswahl spezifischer Fässer erfolgt, um diesen inspirierenden und noblen Wein herzustellen. Die Trauben und Reben werden von Mladen Enev gepflegt, während der Wein unter der aufmerksamen Betreuung von Kalina Dyankova hergestellt und kultiviert wurde.

## GRUNDINFORMATION

✓ Herkunft Markovo	<b>Bulgarien, Markovo, Plovdiv</b>
✓ Herkunft Goriza	<b>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie</b>
✓ Weinregion	<b>Süd-Schwarzmeer-Region</b>
✓ Bezeichnung	<b>Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft</b>
✓ Jahrgang	<b>2021</b>
✓ Sortenzusammensetzung	<b>60% Mavrud, 33% Cabernet Sauvignon, 4% Malbec, 3% Petit Verdot</b>
✓ Alter des Weinbergs	<b>8 Jahre</b>
✓ Fläche der Grundstücke	<b>Mavrud 1,10 ha, Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Malbec 0,34 ha, Petit Verdot 0,38 ha</b>
✓ Eigenschaften des Geländes:	<b>Nach Sorten:</b>
• Mavrud Markovo	<b>Nordhang / Ausrichtung Ost-West</b>
• Mavrud Goritza	<b>Neigung 7° / Höhe über dem Meeresspiegel 60 m / Ausrichtung Süd-Südwesten</b>
• Cabernet Sauvignon	<b>Neigung 7° / Höhe über dem Meeresspiegel 70 m / Ausrichtung Süd</b>
• Malbec	<b>Neigung 3° / Höhe über dem Meeresspiegel 130 m / Ausrichtung Süd</b>
• Petit Verdot	<b>Neigung 4° / Höhe über dem Meeresspiegel 100 m / Ausrichtung Süd</b>
✓ Rebdlchte	<b>5000 Reben/ha</b>
✓ Erziehung	<b>Regenschirm (Markovo) / Zweiseitiger Guyot (Goriza)</b>
✓ Böden	<b>Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina</b>
✓ Ertrag	<b>5500 kg/ha - 35,7 hl/ha</b>
✓ Weinlese	<b>Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 10.10 bis 20.10.2021 gelesen und selektiert</b>

## TECHNISCHE DATEN

✓ Alkohol, Vol.%	<b>14,50</b>
✓ Titrierbare Säuren, g/l	<b>5,50</b>
✓ Restzucker, g/l	<b>3,00</b>
✓ Flaschenvolumen	<b>750 ml</b>
✓ Verschluss	<b>DIAM 5</b>
✓ Jahr der Abfüllung	<b>August 2023</b>
✓ Hergestellte Flaschen	<b>2 000 Flaschen</b>
✓ Serviertemperatur	<b>Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F</b>

## TECHNOLOGIE

<b>Winifizierung</b>	Die Traubenernte wird mit Sorgfalt von Hand durchgeführt, wobei nur ausgewählte Trauben in kleine Kisten gelegt werden. Eine Kaltmazeration erfolgt bei 8°C sowohl in Eichenfässern aus Frankreich, Deutschland und Österreich mit einem Fassungsvermögen von 3500 kg als auch in österreichischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 450 kg. Dieser Prozess erstreckt sich über einen Zeitraum von 10 Tagen. Die Gärung wird anschließend für eine Dauer von 3 Wochen durchgeführt, danach folgt eine weitere Mazeration der fermentierten Trauben bei 31°C für 3-4 Tage. Die malolaktische Gärung erfolgt in 225-Liter-Eichenfässern über einen Zeitraum von 4 Wochen.
<b>Lagerung</b>	30 % des Weins werden in neuen französischen Fässern gereift, während die restlichen 70 % in gebrauchten französischen Eichenfässern über einen Zeitraum von 12 Monaten reifen. Eine zusätzliche Flaschenreife findet für 12 Monate statt, bevor der Wein für den Verkauf zugänglich gemacht wird.



## BEMERKUNGEN

<b>Geschmacksprofil</b>	Dieser Wein zeichnet sich durch eine tiefe und undurchdringliche rubinrote Farbe aus. Die Nase ist komplex mit Nuancen von Paprika, Kirsche, Kakao, erdigen Aromen, Rosmarinöl und Minze. Der Körper ist saftig, fruchtig und reif, mit einem Hauch von Butter, schwarzen Früchten und gerösteter roter Paprika im langen Abgang.
<b>Essenspaarung</b>	Dieser Wein harmoniert besonders gut mit saftigem Fleisch wie Kalb und Lamm, ebenso mit Risotto oder Pilz-Nudelgerichten. Er kann natürlich auch ohne Essensbegleitung genossen werden.



Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Bargas