



Santa Sarah

Санта Сара БИН 0,375

ОПИСАНИЕ

Санта Сара БИН 0,375 е бленд от 50 % БИН 40 Каберне Совиньон и 50 % СС БИН 41 Мерло. Превърналият се в истинско събитие БИН 40 с реколта 2002г. печели "Голям почетен диплом" и най-високата оценка по време на една от първите дегустации на български вина от чужди специалисти, сред които е MW Каролайн Гилби. Начело на журито е прочутата Джансис Робинсън. Забележителният БИН 41 с реколта 2008г. дава сериозна заявка за потенциала на вината от сорта Мерло в България, като печели трофея за "Най-добро вино на Балканите" от Първия Балкански Международен Фестивал през 2012г. Името на това вино му идва от немския израз „Ich bin“ (аз съм) и показва възрастта на Ивайло в годината, в която е произведено виното за първи път. Гроздето за Санта Сара БИН 0,375 2021 е изцяло от собствени лозя, в района на Горица, за които се грижи Невен Бараков, 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:

• Каберне Совиньон

• Мерло

• Каберне Фран

- ✓ Гъстота на лозите
- ✓ Формировка
- ✓ Почви
- ✓ Добив
- ✓ Гроздобер

България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие Южно Черноморие

Качествено червено сухо вино със ЗГУ 2021

48% Каберне Совиньон, 48% Мерло, 4% Каберне Фран

8 години

Каберне Совиньон 3,00 ха, Мерло 2,40 ха, Каберне Фран 1,00 ха

По сортове:

Наклон 5-13°/ Надморска височина 20-130 м/ Ориентация

Югозапад; Юг; Изток-Запад

Наклон 5-15°/ Надморска височина 20-130 м/ Ориентация

Югозапад; Север-Юг

Наклон 5-7°/Надморска височина 50-120 м/Ориентация Югозапад

5000 лози/ха

Двустранен Гюйо

Песъкливо-глинести, хумусно-карбонатни, рендзини

5000 кг/ха - 32,5 хл/ха

Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 20.09 до 15.10.2021



ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- ✓ Алкохол, об.% **14,50**
- ✓ Титруеми киселини, г/л **5,50**
- ✓ Захари, г/л **3,60**
- ✓ Обем бутилка **375 мл**
- ✓ Затваряне **DIAM 5**
- ✓ Година на бутилиране **Юли 2022**
- ✓ Произведени бутилки **8 000 бутилки**
- ✓ Температура на сервиране **Оптимална температура 18 °C / 64 °F**

ТЕХНОЛОГИЯ

Винификация

Студена мацерация при 8°C в дървени съдове от френски, немски и австрийски дъб с вместимост 3500 кг, съдове от неръждаема стомана с вместимост 4200 кг и в ротобъчви от австрийски дъб с капацитет от 450 кг, за период от 7 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

20 % от виното отлежава в нови френски барици, а останалите 80 % в използвани френски дъбови бъчви за период от 10 месеца.



БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки

Непрогледен, тъмен пурпурен цвят. Атрактивен нос с изобилие от зрели черни плодове, черен шоколад, ликорис, розмарин, мента и мастило. Обемно, мощно, концентрирано и същевременно сатенено гладко тяло, с пикантен, благороден финал.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с червени меса, традиционни месни блюда от свинско и дивеч, паста и зрели сирена. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah

Santa Sarah BIN 0,375

DESCRIPTION

Santa Sarah BIN 0.375 is a blend made up of 50% SS BIN 40 Cabernet Sauvignon and 50% SS BIN 41 Merlot. SS BIN 40 Cabernet Sauvignon with the 2002 vintage has received high recognition and ratings from foreign specialists, including MW Caroline Gilby, who awarded it a "Grand Diploma of Honor" during one of the first tastings of Bulgarian wines. Jancis Robinson was a chairwoman of the judging panel. On the other hand, the SS BIN 41 Merlot has also gained attention with the 2008 vintage, that was awarded the Grand trophy for "Best Balkan wine" at the First Balkan International Wine Competition in 2012. This wine showcases the potential of Merlot wines in Bulgaria. The name of the wine, "BIN," comes from the German expression "Ich bin" (I am), and it indicates the age of Ivailo, in the year when the wine was first produced. The grapes for Santa Sarah BIN 0.375 2021 come entirely from the estate's own vineyards located in the area of Goritsa. The vineyards are cared for by Neven Barakov, and the wine is created and grown under the care of Kalina Dyankova.

GENERAL INFORMATION

- ✓ Origin
- ✓ Wine region
- ✓ Type
- ✓ Vintage
- ✓ Grape varieties
- ✓ Age of vineyard
- ✓ Vineyard surface area
- ✓ Topography of vineyard:
 - Cabernet Sauvignon

- Merlot

- Cabernet Franc

- ✓ Planting density
- ✓ Vine training system
- ✓ Soils
- ✓ Yield
- ✓ Harvest

Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region
Southern Black Sea Coast
Quality dry red wine with PGI
2021
48% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot, 4% Cabernet Franc
8 years
Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Merlot 2,40 ha, Cabernet Franc 1,00 ha
By varieties:
Slope 5-13°/Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; South; East West
Slope 5-15°/ Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; South; North South
Slope 5-7°/Altitude 50-120 m/ Orientation Southwest
5000 plants/ha
Guyot double
Sand-clay, carbonate-limestone, rendzinas
5500 kg/ha - 35,7 hl/ha
Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 20.09 to 15.10.2021



TECHNICAL DATA

- ✓ Alcohol by volume, %
- ✓ Total acidity, g/l
- ✓ Residual sugar, g/l
- ✓ Bottle sizes available
- ✓ Closure type
- ✓ Bottling
- ✓ Production
- ✓ Serving

14,50
5,50
3,60
375 ml
DIAM 5
July 2022
8 000 bottles
Optimum drinking temperature is 18 °C / 64 °F

WINEMAKING

Vinification

Cold maceration at 8°C in wooden vats of French, German, and Austrian oak with a capacity of 3500 kg, stainless steel vats with a capacity of 4200 kg, and rotobarrels of Austrian oak with a capacity of 450 kg, for a period of 7 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.

Ageing

The wine is aged for a total of 10 months in French oak barrels - 20% are new and 80% have been previously used.



WINE NOTES

Tasting notes

Dark purple color. Attractive nose with notes of ripe black fruit, dark chocolate, licorice, rosemary, mint and ink. On the palate this wine is voluminous, powerful, concentrated with satin smooth body and a spicy, noble finish.

Food pairing

Pairs well with red meats, traditional pork and game meat dishes, pasta and mature 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

Santa Sarah BIN 0,375

BESCHREIBUNG

Der Santa Sarah BIN 0.375 besteht zu gleichen Teilen aus BIN 40 Cabernet Sauvignon und Santa Sarah BIN 41 Merlot. Der BIN 40 aus dem Jahrgang 2002 hat sich als herausragend erwiesen und wurde bei einer der ersten Verkostungen bulgarischer Weine von internationalen Experten, einschließlich MW Caroline Gilby, mit dem "wichtigen Ehrendiplom" und der höchsten Auszeichnung bedacht. Die Jury wurde von der bekannten Jancis Robinson geleitet. Der beachtenswerte BIN 41 aus dem Jahrgang 2008 unterstreicht das Potenzial von Merlot-Weinen in Bulgarien, indem er 2012 die Auszeichnung für den "Besten Wein des Balkans" auf dem First Balkan International Festival errang. Der Name des Weins stammt von der deutschen Phrase "Ich bin" und spiegelt Ivailos Alter zur Zeit der ersten Weinherstellung wider. Der Santa Sarah BIN 0,375 2021 besteht vollständig aus Trauben, die in eigenen Weinbergen in der Region um das Dorf Goriza angebaut werden und unter der Aufsicht von Neven Barakov stehen. Unter der Leitung von Kalina Dyankova wurde der Wein hergestellt und kultiviert.

GRUNDINFORMATION

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Herkunft ✓ Weinregion ✓ Bezeichnung | <p>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Süd-Schwarzmeer-Region Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischer Herkunft 2021 48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc 8 Jahre Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Merlot 2,40 ha, Cabernet Franc 1,00 ha Nach Sorten: Neigung 5-13°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-120m/ Ausrichtung Südwesten; Süd; Nord-Süd; Ost-West Neigung 5-15°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Südwesten; Süd Neigung 5-7°/ Höhe über dem Meeresspiegel 50-120m/ Ausrichtung Südwesten 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 20.09 bis 15.10.2021 gelesen und selektiert</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jahrgang ✓ Sortenzusammensetzung ✓ Alter des Weinbergs ✓ Fläche der Grundstücke ✓ Eigenschaften des Geländes: <ul style="list-style-type: none"> • Cabernet Sauvignon • Merlot • Cabernet Franc | |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Rebdichte ✓ Erziehung ✓ Böden ✓ 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 5,50 3,60 375 ml DIAM 5 Juli 2022 8 000 Flaschen Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F</p> |
|---|--|

TECHNOLOGIE

Winifizierung Eine Kaltmazeration wird für 7 Tage in Eichenholzfässern aus Frankreich, Deutschland und Österreich mit einer Kapazität von 3500 kg durchgeführt, bei einer Temperatur von 8°C. Zusätzlich findet dieser Prozess in Edelstahlfässern von 4200 kg und in rotierenden eigenen Fässern aus österreichischer Eiche mit 450 kg statt. Die Fermentation erfolgt im Verlauf von 3 Wochen, danach werden die fermentierten Trauben für 3-4 Tage bei 31°C mazeriert. Die malolaktische Gärung wird in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern über 4 Wochen durchgeführt.

Lagerung Ein Fünftel des Weins reift in neuen französischen Fässern, während die restlichen 80 % in gebrauchten französischen Eichenfässern für 10 Monate gelagert werden.



BEMERKUNGEN


Geschmacksprofil

Die Farbe ist undurchdringlich dunkelviolett. Die Nase zeigt attraktive Noten von reifen schwarzen Früchten, dunkler Schokolade, Lakritze, Rosmarin, Minze und Tinte. Der Körper ist voluminös, kraftvoll und konzentriert, aber zugleich seidig weich, mit einem würzigen und edlen Abgang.

Essenspaarung

Dieser Wein harmonisiert hervorragend mit rotem Fleisch, traditionellen Schweine- und Wildgerichten, Pasta und reifem Käse. Er kann aber auch solo genossen werden.



 Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas