



Santa Sarah

Санта Сара БИН 49 Каберне Фран

ОПИСАНИЕ

Първата реколта Санта Сара БИН 49 Каберне Фран е 2011г. Реколта 2011 е била впечатляващо добра, с изключителни качества и сортова идентичност. Затова "Санта Сара" създава ново бижу сред своята колекция от едносортови вина БИН, за да сподели благородството и мистичността на Каберне Франа със своята публика. Името на виното идва от немския израз „Ich bin“ (аз съм) и показва възрастта на Ивайло в годината, в която е произведено виното за първи път. Няколко години по-късно и много натрупан опит, "Санта Сара" започва да прави това вино с изключително емоционален заряд, от своите собствени лозя, в близост до Черно море. Санта Сара БИН 49 Каберне Фран 2018 е изцяло от собствени лозя, за които се грижи Тодор Узунов, а виното е създадено и отгледано под грижите на Калина Дянкова.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

- ✓ Произход
- ✓ Винен регион
- ✓ Вид
- ✓ Реколта
- ✓ Сортов състав
- ✓ Възраст на лозето
- ✓ Площ на парцелите
- ✓ Характеристики на терена:
 - Каберне Фран
 - Каберне Совиньон
- ✓ Гъстота на лозите
- ✓ Формировка
- ✓ Почви
- ✓ Добив
- ✓ Гроздобер

България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие
Южно Черноморие
Качествено червено сухо вино със ЗГУ
2018
85% Каберне Фран, 15% Каберне Совиньон
8 години
Каберне Фран 1,10 ха, Каберне Совиньон 3,00 ха
По сортове:
Наклон 5-7°/Надморска височина 50-120 м/Ориентация Югозапад
Наклон 5-13°/Надморска височина 20-130 м/Ориентация
Югозапад; Юг; Изток-Запад
5000 лози/ха
Двустранен Гюйо
Песъкливо-глинести, хумусно-карбонатни, рендзини
5500 кг/ха - 35,7 хл/ха
Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от
20.09 до 30.09.2018



ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- ✓ Алкохол, об.% **13,50**
- ✓ Титруеми киселини, г/л **5,55**
- ✓ Захари, г/л **3,15**
- ✓ Обем бутилка **750 мл**
- ✓ Затваряне **DIAM 5**
- ✓ Година на бутилиране **Юли 2019**
- ✓ Произведени бутилки **2 000 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** Виното отлежава 6 месеца в използвани френски барици и 4 месеца в съдове от неръждаема стомана.



БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки

Жив, светъл червен цвят. Атрактивен, плодов нос с нотки на зрели черни плодове, шума, тютюн и фин нюанс на зелена чушка. Сочно, живо, елегантно тяло с велурени танини и свеж, пикантен финал.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с паста, ризото и зрели сирена. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah

Santa Sarah BIN 49 Cabernet Franc

DESCRIPTION

The first vintage of Santa Sarah BIN 49 Cabernet Franc is 2011. The 2011 vintage was exceptional and impressively good for the viticulture. Santa Sarah BIN 49 is a special addition to Santa Sarah's collection of single-varietal BIN wines, with a focus on showcasing the unique qualities and identity of the Cabernet Franc grape. The name "BIN" comes from the German expression "Ich bin" (I am) and shows the age of Iwailo in the year in which it was produced for the first time. The grapes for the Santa Sarah BIN 49 2018 come entirely from the estate's own vineyards in the Goritsa area, which are tended to by Todor Uzunov, and the wine was created and grown under the care of Kalina Dyankova. This suggests a high level of attention and expertise was involved in the wine's production, which is likely to have contributed to its impressive quality.

GENERAL INFORMATION

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

Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region
Southern Black Sea Coast
Quality dry red wine with PGI
2018
85% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
8 years
Cabernet Franc 1,10 ha, Cabernet Sauvignon 3,00 ha
By varieties:
Slope 5-7°/Altitude 50-120 m/ Orientation Southwest
Slope 5-13°/Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; South; East
West
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 30.09.2018

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

TECHNICAL DATA

- ✓ Alcohol by volume, % **13,50**
- ✓ Total acidity, g/l **5,55**
- ✓ Residual sugar, g/l **3,15**
- ✓ Bottle sizes available **750 ml**
- ✓ Closure type **DIAM 5**
- ✓ Bottling **July 2019**
- ✓ Production **2 000 bottles**
- ✓ Serving **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 roto barrels 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 6 months in used French oak barrels. Following the barrel ageing, the wine is then aged for an additional 4 months in stainless steel vessels.



WINE NOTES


Tasting notes

Vibrant and bright red color. The attractive and fruity nose with notes of ripe black fruits, noise, tobacco, and subtle hint of green pepper suggest a complex and layered aroma profile. Juicy, lively, and elegant body with velvety tannins points towards a wine with a medium to full body, and a pleasant mouthfeel. Fresh, spicy finish with good acidity and a balance between fruit and spice notes.

Food pairing

Pairs well with a variety of pasta, rizotto 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 49 Cabernet Franc

BESCHREIBUNG

Der Santa Sarah BIN 49 Cabernet Franc stammt ursprünglich aus dem Jahrgang 2011. Dieses Jahr war besonders bemerkenswert für seine hervorragende Qualität und ausgeprägte Sortencharakteristik. Aufgrund dieser Besonderheiten beschloss Santa Sarah, der Kollektion seiner sortenreinen "BIN-Weine" ein neues Schmuckstück hinzuzufügen und die Eleganz und das Geheimnis des Cabernet Franc mit Weinliebhabern zu teilen. Der Name des Weins ist abgeleitet von der deutschen Phrase "Ich bin" und reflektiert Ivailos Alter im Jahr seiner ersten Weinproduktion. Nach einigen Jahren und reichlich gesammelter Erfahrung begann "Santa Sarah" mit großer emotionaler Hingabe, diesen Wein aus eigenen Weinbergen nahe der Schwarzmeerküste zu produzieren. Der Santa Sarah BIN 49 Cabernet Franc 2018 stammt ausschließlich aus Weinbergen, die von Todor Uzunov betreut werden, und der Wein selbst wurde unter der Leitung von Kalina Dyankova entwickelt und kultiviert.

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"> • Cabernet Franc • Cabernet Sauvignon ✓ Rebdichte ✓ Erziehung ✓ Böden ✓ Ertrag ✓ Weinlese 	<p>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Süd-Schwarzmeer-Region Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft 2018 85% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon 8 Jahre Cabernet Franc 1,10 ha, Cabernet Sauvignon 3,00 ha Nach Sorten: Neigung 5-15°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Südwesten; Süd Neigung 5-13°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Südwesten; Süd; Nord-Süd; Ost-West 5000 Reben/ha Zweiseitiger Guyot Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina 5500 kg/ha - 35,7 hl/ha Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 20.09 bis 30.09.2018 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>13,50 5,55 3,15 750 ml DIAM 5 Juli 2019 2 000 Flaschen Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F</p>
---	--

TECHNOLOGIE

Winifizierung Der Prozess beginnt mit einer Kaltmazeration bei 8°C in Holzfässern aus Frankreich, Deutschland und Österreich, die 3500 kg fassen können, sowie in Edelstahlfässern mit einem Fassungsvermögen von 4200 kg und rotierenden Eichenfässern aus Österreich mit einem Volumen von 450 kg. Dieses Verfahren dauert 7 Tage. Anschließend folgt eine 3-wöchige Gärphase, danach eine weitere Mazeration der fermentierten Trauben bei 31°C über 3 bis 4 Tage. Die malolaktische Gärung erfolgt in 225-Liter-Eichenfässern über einen Zeitraum von 4 Wochen.

Lagerung Der Wein durchläuft eine Reifezeit von 6 Monaten in zuvor genutzten französischen Fässern und danach 4 Monate in Edelstahlbehältern.




BEMERKUNGEN

Geschmacksprofil Der Wein zeigt eine dynamische, brillante rote Farbe. Die Nase ist verlockend fruchtig mit Anklängen von reifen schwarzen Früchten, Tabak und einem subtilen Hauch von grünem Pfeffer. Im Mund präsentiert er sich saftig, lebhaft und elegant mit samtigen Tanninen und einem frischen, würzigen Finish.

Essenspaarung Dieser Wein harmoniert gut mit Pasta, Risotto und gereiftem Käse. Er kann aber auch ganz ohne Begleitung genossen werden.



 Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas