



Santa Sarah

Санта Сара Шардоне

ОПИСАНИЕ

Първото Шардоне на "Санта Сара" е реколта 2005г. По това време вината от сорта Шардоне се радват на голям интерес в световен мащаб. Екипът на "Санта Сара" приема предизвикателството да създаде Шардоне, което приютява традициите на ферментация и отлежаване в нови френски барици и в същото време оставя своя модерен отпечатък, запазвайки забележителна свежест и интензивен плод. Недалеч от черноморския бряг, "Санта Сара" приема ново предизвикателство, засаждайки свои собствени лозя и отглеждайки грозде с устойчиви практики. И създава Шардоне, което намира своя индивидуален израз на земята, от която произлиза - ярко и фокусирано, с целувка от дъб, прегръдка от стоманобетонно "Яйце" и чисти, интензивни плодове.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

- ✓ Произход
- ✓ Винен регион
- ✓ Вид
- ✓ Реколта
- ✓ Сортосъстав
- ✓ Възраст на лозето
- ✓ Площ на парцелите
- ✓ Характеристики на терена:
 - Шардоне
 - Верментино
- ✓ Гъстота на лозите
- ✓ Формировка
- ✓ Почви
- ✓ Добив
- ✓ Гроздобер

**България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие
Южно Черноморие**
Качествено бяло сухо вино със ЗГУ
2021
85% Шардоне, 15% Верментино
7 години
Шардоне 0,75 ха, Верментино 0,80 ха
По сортове:
Наклон 2°/ Надморска височина 20 м/ Ориентация Север-Юг
Наклон 2°/ Надморска височина 20 м/ Ориентация Север-Юг
5000 лози/ха
Двустранен Гюйо
Песъкливо-глинести, карбонатни, хумусно-карбонатни, рендзини
5000 кг/ха - 32,5 хл/ха
Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 25.08 до 08.09.2021

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- ✓ Алкохол, об.%
- ✓ Титруеми киселини, г/л
- ✓ Захари, г/л
- ✓ Обем бутилка
- ✓ Затваряне
- ✓ Година на бутилиране
- ✓ Произведени бутилки
- ✓ Температура на сервиране

13,50
5,40
2,00
750 мл
DIAM 5
Юли 2022
4 000 бутилки
Оптимална температура 10-12°C / 50-54 °F

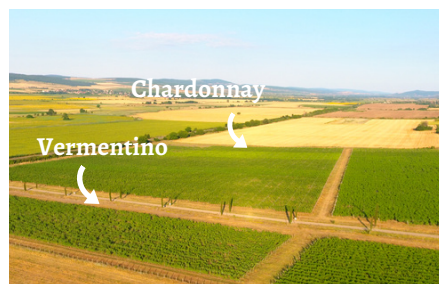
ТЕХНОЛОГИЯ

Винификация

Ферментацията на 50% от мъстта се извършва в стоманобетонен съд тип Яйце. Останалите 50% от мъстта ферментира в нови и използвани дъбови бъчви, с вместимост 225 л и 500 л за период от 4 седмици. Частична малолактична ферментация, при строг температурен контрол.

Отлежаване

Отлежаване на виното в дъбови бъчви и в съдове от неръждаема стомана върху фините утайки за период от 4-6 месеца, с периодичен батонаж. Около 6 месеца отлежаване в бутилка преди виното да бъде пуснато на пазара.



БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки

Ярък сламеножълт цвят с леки зеленикави оттенъци. Многопластов нос, леко загатнати маслени тонове, препечен хляб с масло и сочни жълти, зрели плодове. Заоблено, стегнато тяло с меки киселини, соленовато и благородно до края на вкуса.

Съчетание с храна

Комбинира се добре със сурови морски деликатеси, миди с леки сосове, зеленчукови терини и предястия, леки риби на скара, ястия от птичи меса с леки сосове и деликатни подправки, зрели сирена. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah

Santa Sarah Chardonnay

DESCRIPTION

The first Chardonnay made by Santa Sarah is vintage 2005. It is a special wine that embraced both traditional and modern winemaking techniques. At the time, Chardonnay wines were very popular worldwide, and the team at Santa Sarah wanted to create a wine that stood out from the crowd while still staying true to the grape's rich history. One of the ways they achieved this was by fermenting and ageing the wine in new French barrels, which is a traditional technique used to add depth and complexity to Chardonnay. At the same time, they wanted to retain the wine's freshness and intense fruit. Not far from the Black Sea coast, Santa Sarah Wine Estate takes on a new challenge, planting its own vineyards and growing grapes with sustainable practices that also speaks to Santa Sarah's commitment to producing high-quality wines that are also environmentally responsible. And the unique characteristics of the land from which the grapes were grown likely helped to give the wine its own individual expression, with bright and focused flavors, a kiss of oak, a concrete egg hug and pure, intense fruit.

GENERAL INFORMATION

✓ Origin	Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region
✓ Wine region	Southern Black Sea Coast
✓ Type	Quality dry white wine with PGI
✓ Vintage	2021
✓ Grape varieties	85% Chardonnay, 15% Vermentino
✓ Age of vineyard	7 years
✓ Vineyard surface area	Chardonnay 0,75 ha, Vermentino 0,80 ha
✓ Topography of vineyard:	By varieties:
• Chardonnay	Slope 2°/Altitude 20 m/ Orientation North South
• Vermentino	Slope 2°/Altitude 20 m/ Orientation North South
✓ Planting density	5000 plants/ha
✓ Vine training system	Guyot double
✓ Soils	Sand-clay, carbonate, carbonate-limestone, rendzinas
✓ Yield	5000 kg/ha - 32,5 hl/ha
✓ Harvest	Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 27.08 to 08.09.2022

TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	13,50
✓ Total acidity, g/l	5,40
✓ Residual sugar, g/l	2,00
✓ Bottle sizes available	750 ml
✓ Closure type	DIAM 5
✓ Bottling	July 2022
✓ Production	4 000 bottles
✓ Serving	Optimum drinking temperature is 10-12°C / 50-54 °F

WINEMAKING

Vinification Alcoholic fermentation of 50% of the must undergoes in Egg shaped concrete vessel. The remaining 50% of the must is fermented in new and used oak barrels, with a capacity of 225 liters and 500 liters for a period of 4 weeks. Partial malolactic fermentation, under strict temperature control.

Ageing After alcoholic fermentation and malolactic fermentation are complete, the wine is aged on its lees. This ageing takes place in oak barrels and stainless steel vessels for 4-6 months. During this time, periodic batonage has been performed. After the ageing period is complete, the wine is bottled and aged for an additional 6 months before it is released on the market.




WINE NOTES

Tasting notes Vibrant yellow color with slight greenish hues. Aromas of ripe yellow fruit, nutty and toasty notes, and a hint of butteriness. On the palate, the wine is round and well-balanced with a hint of minerality. The finish is long and persistent with a touch of salinity.

Food pairing Pairs well with raw seafood delicacies, mussels with light sauces, vegetable terrines and appetizers, light grilled fish, poultry dishes with delicate spices, mature cheeses. It can also be consumed on its own. 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 Chardonnay

BESCHREIBUNG

Der erste Chardonnay Jahrgang von „Santa Sarah“ ist aus dem Jahr 2005. Chardonnay-Weine waren zu dieser Zeit weltweit äußerst beliebt. Das Santa Sarah Team hat sich der Herausforderung gestellt, einen Chardonnay zu kreieren, der die Traditionen der Gärung und Reifung in neuen französischen Fässern aufgreift und gleichzeitig seine moderne Note hinterlässt, wobei er eine bemerkenswerte Frische und intensive Frucht bewahrt. Nicht weit von der Schwarzmeerküste entfernt nimmt Santa Sarah eine neue Aufgabe auf, indem es seine eigenen Weinberge pflanzt und Trauben mit nachhaltigen Methoden anbaut. Somit, wird ein Chardonnay kreiert, der in dem Land, aus dem er stammt, seinen individuellen Ausdruck findet – hell und fokussiert, mit einem Hauch von Eiche, einer Umarmung von Stahlbeton „Ei“ und reiner, intensiver Frucht.

GRUNDINFORMATION

✓ Herkunft	Bulgarien, Goriza 8225, „die Mandeln“, Kreis Pomorie
✓ Weinregion	Süd-Schwarzmeer-Region
✓ Bezeichnung	Trockener weißer Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft
✓ Jahrgang	2021
✓ Sortenzusammensetzung	85 % Chardonnay, 15 % Vermentino
✓ Alter des Weinbergs	7 Jahre
✓ Fläche der Grundstücke	Chardonnay 0,75 ha, Vermentino 0,80 ha
✓ Eigenschaften des Geländes:	Nach Sorte:
• Chardonnay	Neigung 2°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20 m/ Ausrichtung Nord-Süd
• Vermentino	Neigung 2°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20 m/ Ausrichtung Nord-Süd
✓ Rebfläche	5000 Reben/ha
✓ Erziehung	Zweiseitiger Guyot
✓ Böden	Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina
✓ Ertrag	5000 kg/ha - 32,5 hl/ha
✓ Weinlese	Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 25.08 bis 08.09.2022 gelesen und selektiert

TECHNISCHE DATEN

✓ Alkohol, Vol.%	13.50
✓ Titrierbare Säuren, g/l	5.40
✓ Restzucker, g/l	2.00
✓ Flaschenvolumen	750 ml
✓ Verschluss	DIAM 5
✓ Jahr der Abfüllung	Juli 2022
✓ Hergestellte Flaschen	4.000 Flaschen
✓ Serviertemperatur	Optimale Temperatur 10-12 °C / 50-54 °F

TECHNOLOGIE

Winifizierung Die Gärung von 50 % des Mostes findet in einem eiförmiger Betongärfass mit einem Volumen von 17 hl statt. Die restlichen 50 % des Mostes werden in neuen und gebrauchten Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 l und 500 l für einen Zeitraum von 4 Wochen vergoren. Teilweise malolaktische Gärung unter strenger Temperaturkontrolle.


Lagerung Reifung des Weins in Eichenfässern und in Edelstahlbehältern auf Feinhefe für einen Zeitraum von 4-6 Monaten mit regelmäßiger Batonage. Etwa 6 Monate Reifung in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.



ANMERKUNGEN

- Geschmacksnoten** Leuchtende strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Vielschichtige Nase mit leicht angedeuteten Buttertönen, gebuttertem Toast und saftig gelben, reifen Früchten. Abgerundeter, straffer Körper mit weichen Säuren, salzig und edel bis zum Abgang.
- Kombination mit Essen** Der Wein passt gut zu rohen Meeresdelikatessen, Muscheln mit leichten Saucen, Gemüseterrinen und Vorspeisen, leicht gegrilltem Fisch, Geflügelgerichten mit leichten Saucen und feinen Gewürzen, reifem Käse. Es kann auch pur verzehrt werden.



 Goriza 8225, „die Mandeln“, Kreis Pomorie Burgas