



Santa Sarah

Санта Сара БИН 42 Рубин

ОПИСАНИЕ

Рубинът е български сорт, хибрид между Небиоло и Сира, селектиран и създаден от ИЛВ гр.Плевен и утвърден от Държавна Сортова Комисия през 1961г. Първото вино Санта Сара БИН 42 Рубин е с реколта 2003г. То се отличава със своята необуздана атака и поведение, но дава сериозна заявка за потенциал и индивидуалност, които не след дълго печелят сърцата на винолюбителите. Името БИН идва от немския израз „Ich bin“ (аз съм) и показва възрастта на Ивайло в годината, в която е произведено виното за първи път. Лозята от сорта Рубин, с реколта 2022г., са от Южна България и са 35 годишни. "Санта Сара" създава дългосрочни партньорства с лозарите от региона, като следи добивът да бъде намален, с цел по-високо качество на гроздето. Последни щрихи на това благородно вино, поставят сортовете Мавруд и Каберне Совиньон, които са подбрани от собствени лозя на имението, в района на Горица, за които се грижи Евгения Георгиева, 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
 - Мавруд
- ✓ Гъстота на лозите
- ✓ Формировка
- ✓ Почви
- ✓ Добив
- ✓ Гроздобер

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

Качествено червено сухо вино със ЗГУ 2022

85% Рубин, 10% Мавруд, 5% Каберне Совиньон

35 години чужди / 8 години собствени

Рубин чужди лозя, Мавруд 1,10 ха, Каберне Совиньон 3,00 ха

По сортове:

Slope 5-13°/Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; South; East West

Slope 7°/ Altitude 60 m/ Orientation South - Southwest

5000 лози/ха

Двустранен Гюйо

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 30.09 до 15.10.2022



ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- ✓ Алкохол, об.% **14,00**
- ✓ Титруеми киселини, г/л **5,65**
- ✓ Захари, г/л **3,47**
- ✓ Обем бутилка **750 мл**
- ✓ Затваряне **DIAM 5**
- ✓ Година на бутилиране **Август 2023**
- ✓ Произведени бутилки **3 000 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 28°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

Плътен, наситен пурпурен цвят. Елегантен нос с минерален характер, с нотки на черни маслини, землисти нюанси и сочни черни плодове. Живо, стегнато, фокусирано и концентрирано в устата с много приятен сладостно-пикантен финал. Виното може да отлежава дълго.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с разнообразни месни ястия, пица, пресни и зрели сирена. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah

Santa Sarah BIN 42 Rubin

DESCRIPTION

Rubin is an indigenous Bulgarian variety, a hybrid between Nebiolo and Syrah, selected and created by ILV Pleven and approved by the State Varietal Commission in 1961. The first Santa Sarah BIN 42 Rubin wine is from vintage 2003. The wine had a bold and intense character upon first taste, but also had a unique personality that set it apart from other wines. Santa Sarah BIN 42 Rubin is able to win over the hearts of wine lovers due to its potential for further development and distinctiveness. 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 vines used to make Santa Sarah BIN 42 Rubin 2022 are 35 years old and located in southern Bulgaria from winegrowers that are experienced and committed to producing high-quality grapes. The addition of Mavrud and Cabernet Sauvignon grapes from the estate's own vineyards in the Goritsa area adds complexity and depth to the wine. The vineyards are cared for by Mladen Enev, 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
 - Mavrud
- ✓ 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
2022
85% Rubin, 10% Mavrud, 5% Cabernet Sauvignon
35 years (foreign vineyards) / 8 years (estate vineyards)
Rubin foreign vineyards, Mavrud 1,10 ha, Cabernet Sauvignon 3,00 ha
By varieties:
Slope 5-13°/Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; South; East West
Slope 7°/ Altitude 60 m/ Orientation South - 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 30.09 to 15.10.2022

TECHNICAL DATA

- ✓ Alcohol by volume, % **14,00**
- ✓ Total acidity, g/l **5,65**
- ✓ Residual sugar, g/l **3,47**
- ✓ Bottle sizes available **750 ml**
- ✓ Closure type **DIAM 5**
- ✓ Bottling **August 2023**
- ✓ Production **3 000 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 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

Deep purple color. An elegant nose with mineral character, with hints of black olives, earthy nuances and juicy black fruits. Lively, tight, focused and concentrated in the mouth with a very pleasant sweet-spicy finish.

Food pairing

Pairs well with a variety of meat dishes, pizza, fresh 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 42 Rubin

BESCHREIBUNG

Rubin ist eine bulgarische Rebsorte, eine Kreuzung zwischen Nebbiolo und Syrah, die vom ILV Pleven ausgewählt und kreiert wurde und 1961 die Genehmigung der staatlichen Sortenkommission erhielt. Der erste Santa Sarah BIN 42 Rubin Wein geht auf den Jahrgang 2003 zurück. Er zeichnet sich durch seinen ungestümen Charakter aus und hebt gleichzeitig das Potenzial und die Einzigartigkeit hervor, die schnell die Herzen der Weinkenner gewannen. Der Name BIN leitet sich vom deutschen Begriff „Ich bin“ ab und bezieht sich auf das Alter von Ivailo zum Zeitpunkt der ersten Weinerzeugung. Die Rubinreben für die Ernte 2022 kommen aus Südbulgarien und sind 35 Jahre alt. "Santa Sarah" etabliert langfristige Partnerschaften mit den regionalen Weinbauern und sorgt für eine Ertragsreduktion mit dem Ziel der Qualitätsoptimierung. Den finalen Schliff zu diesem edlen Wein verleihen die Sorten Mavrud und Cabernet Sauvignon, die von den eigenen Weinbergen in der Umgebung des Dorfes Gorica ausgewählt wurden. Diese Weinberge werden von Mladen Enev betreut und der Wein wurde unter der Aufsicht von Kalina Dyankova kreiert und angebaut.

GRUNDINFORMATION

- ✓ Herkunft
- ✓ Weinregion
- ✓ Bezeichnung

- ✓ Jahrgang
- ✓ Sortenzusammensetzung
- ✓ Alter des Weinbergs
- ✓ Fläche der Grundstücke
- ✓ Eigenschaften des Geländes:
 - Cabernet Sauvignon

- Mavrud

- ✓ Reb-dichte
- ✓ Erziehung
- ✓ Böden
- ✓ Ertrag
- ✓ Weinlese

Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Süd-Schwarzmeer-Region
Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft
2022
85% Rubin, 10% Mavrud, 5% Cabernet Sauvignon
35 Jahre andere Weinberge / 8 Jahre eigene Weinberge
Rubin andere Weinberge, Mavrud 1,10 ha Cabernet Sauvignon 3,00 ha
Nach Sorten:
Neigung 5-13°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Südwesten; Süd; Nord-Süd; Ost-West
Neigung 7°/ Höhe über dem Meeresspiegel 60 m/ Ausrichtung Süd-Südwesten
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 30.09 bis 15.10.2022 gelesen und selektiert

TECHNISCHE DATEN

- ✓ Alkohol, Vol.% **14,00**
- ✓ Titrierbare Säuren, g/l **5,65**
- ✓ Restzucker, g/l **3,47**
- ✓ Flaschenvolumen **750 ml**
- ✓ Verschluss **DIAM 5**
- ✓ Jahr der Abfüllung **August 2023**
- ✓ Hergestellte Flaschen **3 000 Flaschen**
- ✓ Serviertemperatur **Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F**

TECHNOLOGIE

Winifizierung

Eine Kaltmazeration wird bei einer Temperatur von 8°C in Holzfässern aus französischer, deutscher und österreichischer Eiche mit einer Kapazität von 3500 kg, Edelstahlfässern mit einer Kapazität von 4200 kg und in rotierenden Eichenfässern aus Österreich mit einer Kapazität von 450 kg durchgeführt und dauert 7 Tage. Im Anschluss folgt eine Gärungsphase von 3 Wochen, nach der eine Mazeration bei 28°C der fermentierten Trauben für 3 bis 4 Tage stattfindet. Die malolaktische Gärung wird in Eichenfässern mit einem Volumen von 225 Litern über einen Zeitraum von 4 Wochen durchgeführt.

Lagerung

Ein Fünftel des Weins reift in neuen französischen Fässern, während die übrigen vier Fünftel in zuvor genutzten französischen Eichenfässern gelagert werden, und das für eine Dauer von 10 Monaten.



BEMERKUNGEN

Geschmacksprofil

Die Farbe ist dicht und tiefviolett. Die Nase ist elegant und zeigt einen mineralischen Charakter, mit Tönen von schwarzen Oliven, erdigen Noten und saftigen schwarzen Früchten. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig, dicht, fokussiert und konzentriert, mit einem sehr angenehmen süß-würzigen Abgang.

Essenspaarung

Dieser Wein harmoniert hervorragend mit einer breiten Palette von Fleischgerichten, Pizza sowie frischem und gereiftem Käse. Er kann auch für sich allein genossen werden.



Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas