



Santa Sarah

БЛЕК СИ РЕД

ОПИСАНИЕ

Името на виното Блек Си се корени в една закачлива игра на думи. То корелира като Черното С, където С е асоциация на сорта Cabernet Sauvignon, от който "Санта Сара" създава първото си вино Блек си. Няколко години по-късно, след дълго търсене на място с подходящи почви и климат, екипът на „Санта Сара“, премества своята работилница в близост до Черноморското крайбрежие. Сякаш подсъзнателно, от самото начало, създавайки виното Блек Си, избата е знаела, че ще спусне котва на Черно море и ще стъпи на твърда земя, от която ще създава вина с изявена идентичност. Блек си Ред е бленд от сортовете Каберне Совиньон и Мерло, които са подбрани от собствени лозя, в района на Горица. За тях се грижи екип от ентузиастични, чиито фокус е безкомпромисно качество и постоянство.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

- ✓ Произход
- ✓ Винен регион
- ✓ Вид
- ✓ Реколта
- ✓ Сортосъстав
- ✓ Възраст на лозето
- ✓ Площ на парцелите
- ✓ Характеристики на терена:
 - Каберне Совиньон
 - Мерло

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

България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие
Южно Черноморие
Качествено червено сухо вино със ЗГУ
2022
60% Каберне Совиньон, 40% Мерло
9 години
Каберне Совиньон 3,00 ха, Мерло 2,40 ха
По сортове:
Наклон 5-13°/ Надморска височина 20-120 м/ Ориентация Югозапад; ЮГ; Север-ЮГ; Изток-Запад
Наклон 5-15°/ Надморска височина 20-130 м/ Ориентация Югозапад; Север-ЮГ
5000 лози/ха
Двустранин Гюйо
Песъкливо-глинести, карбонатни черноземовидни, рендзини
5000 кг/ха - 32,5 хл/ха
Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 27.09 до 10.10.2022

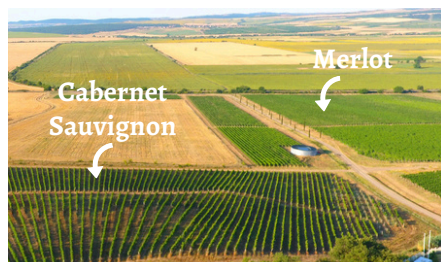
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

✓ Алкохол, об.%	14,50
✓ Титруеми киселини, г/л	5,00
✓ Захари, г/л	3,00
✓ Обем бутилка	750 мл
✓ Затваряне	DIAM 5
✓ Година на бутилиране	Ноември 2023
✓ Произведени бутилки	7 000 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

Наситен, дълбок 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.

Съчетание с храна

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 BLACK C Red

DESCRIPTION

The name of the Black C wine is a clever play on words, with "C" representing Cabernet Sauvignon, the grape variety from which the first Black C wine is made. The Santa Sarah team's search for a suitable location eventually led them to the Black Sea coast, where they set up their workshop. Subconsciously, from the very beginning, creating the Black C wine, Santa Sarah Wine Estate knew that it would drop anchor on the Black Sea and set foot on solid ground from which it would create wines with a distinct identity. Black C Red 2022 is a blend of Cabernet Sauvignon and Merlot varieties, carefully selected from the estate's own vineyards in the Goritsa area. The estate's commitment to quality and consistency is reflected in the vineyards, which are tended to by a team of dedicated enthusiasts.

GENERAL INFORMATION

- ✓ Origin
- ✓ Wine region
- ✓ Type
- ✓ Vintage
- ✓ Grape varieties
- ✓ Age of vineyard
- ✓ Vineyard surface area
- ✓ Topography of vineyard:
 - Cabernet Sauvignon
 - Merlot
- ✓ 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
60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
9 years
Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Merlot 2,40 ha
By varieties:
Slope 5-13°/ Altitude 20-120 m/ Orientation Southwest; South; North South; East West
Slope 5-15°/ Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; South; North South;
5000 plants/ha
Guyot double
Sand-clay, carbonate-limestone, rendzinas
5000 kg/ha - 32,5 hl/ha
Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 27.09 to 10.10.2022

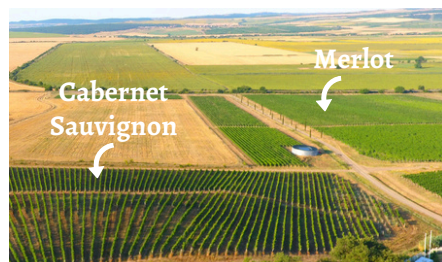
TECHNICAL DATA

- ✓ Alcohol by volume, % **14,50**
- ✓ Total acidity, g/l **5,00**
- ✓ Residual sugar, g/l **3,00**
- ✓ Bottle sizes available **750 ml**
- ✓ Closure type **DIAM 5**
- ✓ Bottling **November 2023**
- ✓ Production **7 000 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

Rich, deep ruby color. Complex nose with notes of sweet red pepper, cherry, cocoa, earthy notes, rosemary oil and mint. On the palate, this wine is juicy, fruity and ripe with full body and hints of butter, black fruit and roasted red pepper in the long finish.

Food pairing

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

BLACK C Red

BESCHREIBUNG

Der Black C-Wein (ausgesprochen als Black SI) erhielt seinen Namen aufgrund eines Wortspiels, was auf Deutsch das Schwarze C bedeutet. Hier steht das "C" symbolisch für die Traubensorte Cabernet Sauvignon, aus welcher das Weingut Santa Sarah seinen ersten Black C Wein schuf. Einige Jahre darauf, nach einer ausgiebigen Suche nach einem Ort mit passendem Klima und geeignetem Boden, zog das Team von Santa Sarah nahe der Schwarzmeerküste um. Hier erschufen sie den Schwarzmeerwein, im Englischen bekannt als Black Sea, als hätte dies von Beginn an in ihrer Planung gestanden. Das Weingut war sich gewiss, dass sie am Schwarzen Meer den richtigen Ort gefunden haben und pflanzen, hier Weine mit unverkennbaren Charakteren zu entwickeln. Der Black C Red ist eine Verschmelzung von Cabernet Sauvignon und Merlot, ausgewählt von eigenen Weinbergen im Gebiet des Dorfes Goriza. Diese Weinberge werden von einem enthusiastischen Team betreut, das sich auf Qualität und Konsistenz ohne Kompromisse konzentriert.

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 Sauvignon • Merlot ✓ Rebdichte ✓ Erziehung ✓ Böden ✓ Ertrag ✓ Weinlese 	<p>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Süd-Schwarzmeer-Region Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft 2022 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot 9 Jahre Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Merlot 2,40 ha Nach Sorten: Neigung 5-13°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-120 m/ Ausrichtung Südwesten; Süd; Nord-Süd; Ost-West Neigung 5-15°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Südwesten; Süd 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 27.09 bis 10.10.2022 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>14,50 5,00 3,00 750 ml DIAM 5 November 2023 7 000 Flaschen Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F</p>
---	--

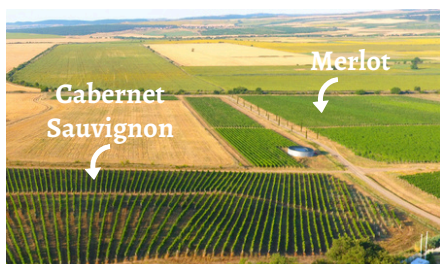
TECHNOLOGIE

Winifizierung

Die Kaltmazeration des Weins erfolgt bei 8°C und wird in Holzfässern aus französischer, deutscher und österreichischer Eiche durchgeführt, die 3500 kg fassen können. Des Weiteren wird sie in Edelstahlfässern mit einem Fassungsvermögen von 4200 kg und rotierenden Eichenfässern aus österreichischer Eiche mit einem Volumen von 450 kg durchgeführt. Diese Phase dauert 7 Tage. Im Anschluss findet eine 3-wöchige Gärung statt, gefolgt von einer Mazeration der fermentierten Trauben bei 31°C für 3-4 Tage. Der abschließende Prozess, die malolaktische Gärung, wird in Eichenfässern von 225 Litern für einen Zeitraum von 4 Wochen durchgeführt.

Lagerung

20 % des Weins werden in neuen französischen Fässern gereift, während die restlichen 80 % in zuvor benutzten französischen Eichenfässern für einen Zeitraum von 10 Monaten reifen.



BEMERKUNGEN


Geschmacksprofil

Dieser Wein präsentiert sich mit einer intensiven, tiefen Rubinrotfärbung. Sein komplexes Aroma vereint Noten von Paprika, Kirsche, Kakao, erdigen Tönen, Rosmarinöl und Minze. Der Geschmack ist reich, saftig und ausgereift, und enthält eine Spur von Butter, dunklen Früchten und gerösteter roter Paprika im langen Nachklang.

Essenspaarung

Dieser Wein harmoniert perfekt mit saftigem Fleisch wie Kalb und Lamm, aber auch mit Risotto oder Nudelgerichten mit Pilzen. Er kann ebenso solo genossen werden.



 Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas