



Santa Sarah

## БЛЕК СИ РОЗЕ

### Съдържание:

Грозде, консервант : сулфити, (L- аскорбинова киселина, E300)  
Бутилирано в защитна атмосфера

Хранителна информация	За 100 ml
Енергийна стойност (kcal/kJ)	80 kcal/ 335 kJ
Мазнини (g)	0
<i>от които наситени (g)</i>	0
Въглехидрати (g)	0,14
<i>от които захари (g)</i>	0,14
Белтъчини (g)	0
Сол (g)	0

### Ingredients:

Grapes, preservative: sulfites, (L-ascorbic acid, E300)  
Bottled in protective atmosphere.

Nutritional information	per 100 ml
Energy (kcal/ kJ)	80 kcal/ 335 kJ
Fat (g)	0
<i>Of which Saturates (g)</i>	0
Carbohydrate (g)	0,14
<i>Of which Sugars (g)</i>	0,14
Protein (g)	0
Salt (g)	0





Santa Sarah

# БЛЕК СИ РОЗЕ

## 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 Розе е бленд от сортовете Гренаш и Пино Ноар, подбрани от собствени лозя, в района на Горица, 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:
  - Гренаж
  - Пино Ноар
- ✓ Гъстота на лозите
- ✓ Формировка
- ✓ Почви
- ✓ Добив
- ✓ Гроздобер

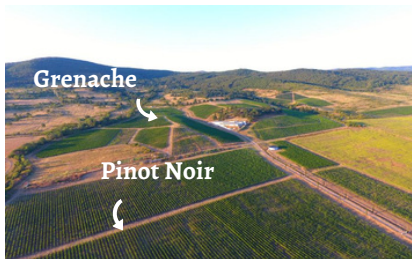
**България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие**  
**Южно Черноморие**  
**Качествено розе сухо вино със ЗГУ**  
**2023**  
**60% Гренаш, 40% Пино Ноар**  
**8 години**  
**Гренаш 1,00 ха, Пино Ноар 2,10 ха**  
**По сортове:**  
**Наклон 2-5°/Надморска височина 30-70м/Ориентация Север-Юг**  
**Наклон 2-7°/Надморска височина 30-100м/Ориентация Север-Юг**  
**5000 лози/ха**  
**Двустранен Гюйо**  
**Песъкливо-глинести, карбонатни черноземовидни, хумусно-карбонатни**  
**5000 кг/ха - 32,5 хл/ха**  
**Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 27.08 до 10.09.2022**

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- ✓ Алкохол, об.% **13,50**
- ✓ Титруеми киселини, г/л **5,40**
- ✓ Захари, г/л **1,40**
- ✓ Обем бутилка **750 мл / 375 мл**
- ✓ Затваряне **Винт**
- ✓ Година на бутилиране **Май 2024**
- ✓ Произведени бутилки **5 000 бут x 0,75л / 5 000 бут x 0,375л**
- ✓ Температура на сервиране **Оптимална температура 8°C / 46 °F**

## ТЕХНОЛОГИЯ

- Винификация** 80 % от гроздето за този бленд се пресова директно, с цел минимална екстракция на цвят и груби феноли, максимално запазване на свежестта и ароматичните характеристики на всеки сорт, който е част от него. Останалите 20 % от този бленд се получава посредством метода „ Saignée“. Алкохолната ферментация протича в съдове от неръждаема стомана в продължение на 3 до 4 седмици. Протича при пониски температури, редуктивно третиране на мъстта с цел запазване на ароматите.
- Отлежаване** 3 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.



## БЕЛЕЖКИ

**Дегустационни бележки**

Красив розов цвят съомга с нежни сивкави оттенъци. Интензивен и многопластов аромат, в който преобладават хибискус, диви ягоди, горски малини и червени боровинки, но се усещат и цветисти и свежи билкови нотки. Във вкуса е плодово с акценти на вишни и цариградско грозде. Леко тяло, живо, балансирано и свежо.

**Съчетание с храна**

Комбинира се добре със салати с морски привкус, рибни деликатеси, бели меса и различни сирена. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah

# BLACK C Rose

## 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 Rose 2022 is a blend of Grenache and Pinot Noir varieties, carefully selected from the estate's own vineyards in the Goritza 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	<b>Bulgaria, Goritza 8225, Bademite area, Pomorie region</b>
✓ Wine region	<b>Southern Black Sea Coast</b>
✓ Type	<b>Quality dry rose wine with PGI</b>
✓ Vintage	<b>2023</b>
✓ Grape varieties	<b>60% Grenache, 40% Pinot Noir</b>
✓ Age of vineyard	<b>8 years</b>
✓ Vineyard surface area	<b>Grenache 1,00 ha, Pinot Noir 2,10 ha</b>
✓ Topography of vineyard:	<b>By varieties:</b>
• Grenache	<b>Slope 2-5°/Altitude 30-70 m/ Orientation North South</b>
• Pinot Noir	<b>Slope 2-7°/Altitude 30-100 m/ Orientation North South</b>
✓ Planting density	<b>5000 plants/ha</b>
✓ Vine training system	<b>Guyot double</b>
✓ Soils	<b>Sand-clay, carbonate-loam, carbonate-limestone</b>
✓ Yield	<b>5000 kg/ha - 32,5 hl/ha</b>
✓ Harvest	<b>Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 27.08 to 10.09.2022</b>

## TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	<b>13,50</b>
✓ Total acidity, g/l	<b>5,40</b>
✓ Residual sugar, g/l	<b>1,40</b>
✓ Bottle sizes available	<b>750 ml / 375 ml</b>
✓ Closure type	<b>Screwcap</b>
✓ Bottling	<b>May 2024</b>
✓ Production	<b>5 000 bottles x 0,75 l / 5 000 bottles x 0,375 l</b>
✓ Serving	<b>Optimum drinking temperature is 8°C / 46 °F</b>

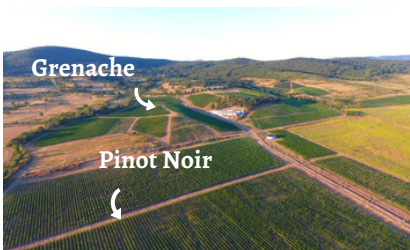
## WINEMAKING

### Vinification

80% of the grapes are pressed directly, meaning they are crushed and the juice is extracted without any extended skin contact. The goal here is to minimize the extraction of color and crude phenols, which can give the wine a bitter or astringent taste, and instead preserve the fresh and aromatic characteristics of each grape variety in the blend. The remaining 20% of the grapes are processed using the "Saignée" method. The resulting juice is then fermented in stainless steel tanks for 3 to 4 weeks at controlled temperature and an oxygen-free environment in order to preserve the varietal aromas.

### Ageing

3 months on fine lees in stainless steel tanks.



## WINE NOTES


### Tasting notes

Beautiful salmon pink color with soft grayish hues. An intense and multi-layered aroma with notes of hibiscus, wild strawberries, wild raspberries and cranberries and hints of flowers and fresh herbs. On the palate, it is fruity with hints of cherries and gooseberries. Light body, vibrant, balanced and fresh.

### Food pairing

Pairs well with salads, fish delicacies, white meats and various cheeses. Its structure and complexity can be appreciated on their own, without the need for food pairings.



 Goritza 8225, Ivailo street 2, Pomorie region, Burgas



Santa Sarah

# BLACK C Rose

## BESCHREIBUNG

Der Name "Schwarzmeerwein" ergab sich aus einer kreativen Wortspielerei. Es ist eine Anspielung auf den Buchstaben "C" in Cabernet Sauvignon, der Sorte, aus der Santa Sarah seinen ersten Wein namens Black Si kreierte. Einige Jahre später, nach sorgfältiger Suche nach einem Ort mit geeigneten Böden und dem richtigen Klima, verlegte das Santa Sarah-Team seine Produktionsstätte in die Nähe der Schwarzmeerküste. Es ist fast so, als ob das Weingut unbewusst wusste, dass es eines Tages am Schwarzen Meer einen festen Standpunkt einnehmen würde, um Weine mit unverwechselbarem Charakter zu kreieren. Der Black C Rosé ist ein Blend aus den Rebsorten Grenache und Pinot Noir, die in den eigenen Weinbergen in der Umgebung des Dorfes Goriza angebaut werden, unter der fachmännischen Aufsicht von Todor Uzunov. Kalina Dyankova hat die Verantwortung für die Kreation und den Anbau dieses Weins übernommen.

## GRUNDINFORMATION

- ✓ Herkunft
- ✓ Weinregion
- ✓ Bezeichnung
- ✓ Jahrgang
- ✓ Sortenzusammensetzung
- ✓ Alter des Weinbergs
- ✓ Fläche der Grundstücke
- ✓ Eigenschaften des Geländes:
  - Grenache
  - Pinot Noir
- ✓ Rebdichte
- ✓ Erziehung
- ✓ Böden
- ✓ Ertrag
- ✓ Weinlese

**Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie**  
**Süd-Schwarzmeer-Region**  
**Trockener Rose Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft**  
**2023**  
**60% Grenache, 40% Pinot Noir**  
**8 Jahre**  
**Grenache 1,00 ha, Pinot Noir 2,10 ha**  
**Nach Sorten:**  
**Neigung 2-5°/ Höhe über dem Meeresspiegel 30-70 m/ Ausrichtung Nord Süd**  
**Neigung 2-7°/ Höhe über dem Meeresspiegel 30-100 m/ Ausrichtung Nord 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 27.08 bis 10.09.2022 gelesen und selektiert**

## TECHNISCHE DATEN

- ✓ Alkohol, Vol.% **13.50**
- ✓ Titrierbare Säuren, g/l **5.40**
- ✓ Restzucker, g/l **1.40**
- ✓ Flaschenvolumen **750 ml / 375 ml**
- ✓ Verschluss **Schraubverschluss**
- ✓ Jahr der Abfüllung **Mai 2024**
- ✓ Hergestellte Flaschen **5.000 Flaschen a 0,75 ml / 5.000 Flaschen a 0.375 ml**
- ✓ Serviertemperatur **Optimale Temperatur 10-12C/ 50-54F**

## TECHNOLOGIE

### Winifizierung

Für diese Weinmischung werden 80 % der Trauben direkt gepresst, um eine minimale Farb- und rohe Phenolextraktion zu erreichen, während die Frische und die aromatischen Eigenschaften jeder enthaltenen Sorte maximiert werden. Die restlichen 20 % der Mischung werden durch die "Saignée"-Methode gewonnen. Die alkoholische Gärung findet über einen Zeitraum von 3 bis 4 Wochen in Edelstahlbehältern statt, wobei der Most bei niedrigeren Temperaturen reduktiv behandelt wird, um die Aromen zu erhalten.

### Reifung

Der Wein wird für 3 Monate auf der Hefe in Edelstahltanks gelagert.

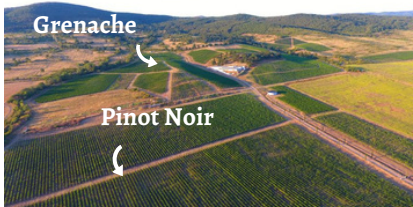
## VERKOSTUNGSHINWEISE

### Aussehen und Aroma / Geschmack

Der Wein zeigt eine attraktive lachsrosa Farbe mit subtilen Grautönen. Er entfaltet ein intensives und vielschichtiges Aroma, bei dem Hibiskus, wilde Erdbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren dominieren, ergänzt durch florale und frische Kräuternoten. Am Gaumen zeigt sich eine fruchtige Geschmacksnote mit Akzenten von Kirschen und Stachelbeeren. Der Wein hat einen leichten Körper, ist lebendig, ausgewogen und frisch.

### Essenskombination

Dieser Wein harmoniert gut mit Meeresfrüchtesalaten, Fischdelikatessen, hellem Fleisch und verschiedenen Käsesorten. Er kann auch alleine genossen werden.



Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas