



Santa Sarah

БЛЕК СИ УАЙТ

Съдържание:

Грозде, консервант : сулфити, (L- аскорбинова киселина, E300)

Бутилирано в защитна атмосфера

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Хранителна информация | За 100 ml |
| Енергийна стойност (kcal/kJ) | 78 kcal/ 325 kJ |
| Мазнини (g) | 0 |
| <i>от които наситени (g)</i> | 0 |
| Въглехидрати (g) | 0,12 |
| <i>от които захари (g)</i> | 0,12 |
| 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) | 78 kcal/ 325 kJ |
| Fat (g) | 0 |
| <i>Of which Saturates (g)</i> | 0 |
| Carbohydrate (g) | 0,12 |
| <i>Of which Sugars (g)</i> | 0,12 |
| Protein (g) | 0 |
| Salt (g) | 0 |





Santa Sarah

БЛЕК СИ УАЙТ

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 Уайт е бленд от сортовете Совиньон Блан и Пино Гри, подбрани от собствени лозя, в района на Горица, за които се грижи Жулиен Живков, а виното е създадено и отгледано под грижите на Калина Дянкова.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Произход ✓ Винен регион ✓ Вид ✓ Реколта ✓ Сортов състав ✓ Възраст на лозето ✓ Площ на парцелите ✓ Характеристики на терена: <ul style="list-style-type: none"> • Пино Гри • Совиньон Блан ✓ Гъстота на лозите ✓ Формировка ✓ Почви ✓ Добив ✓ Гроздобер | <p>България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие Южно Черноморие Качествено бяло сухо вино със ЗГУ 2023 70% Совиньон Блан, 30% Пино Гри 8 години Совиньон Блан 7,20 ха, Пино Гри 0,63 ха По сортове: Наклон 5°/Надморска височина 30-70м/Ориентация Север-Юг Наклон 4-10°/Надморска височина 20-130м/Ориентация Север-Юг; Югоизток; Югозапад; Изток 5000 лози/ха Двустранин Гюйо Песъкливо-глинести, хумусно-карбонатни, рендзини 6000 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</p> |
|---|--|

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Алкохол, об.% ✓ Титруеми киселини, г/л ✓ Захари, г/л ✓ Обем бутилка ✓ Затваряне ✓ Година на бутилиране ✓ Произведени бутилки ✓ Температура на сервиране | <p>13,00 5,50 1,20 750 мл / 375 мл Винт Март 2024 15 000 бут х 0,75л / 10 000 бут х 0,375л Оптимална температура 10-12°C / 50-54 °F</p> |
|--|--|

ТЕХНОЛОГИЯ

| | |
|--|---|
| <p>Винификация</p> <p>Отлежаване</p> | <p>Гроздето се бере рано сутрин в малки касетки от по 10-12 кг. Следва студена мацерация за около 4-5 часа и пресоване. Студена мацерация върху утайките за около 30% от мъстта преди началото на алкохолната ферментация. Ферментация в съдове от неръждаема стомана за около 3-4 седмици при контролирана температура и в безкислородна среда с цел запазване на ароматите.</p> <p>5 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.</p> |
|--|---|



БЕЛЕЖКИ

| | |
|---|---|
| <p>Дегустационни бележки</p> <p>Съчетание с храна</p> | <p>Бистър нежно сламест цвят. Носът е чист и свеж с нотки на грейпфрут и бели цветя. Тялото е сочно и свежо, средно като структура, с меки киселини и елегантен завършек на вкуса.</p> <p>Комбинира се със салати, аспержи, печени зеленчуци, морски дарове и риба. Може да се консумира и самостоятелно.</p> |
|---|---|

Забележка: Възможно е да се наблюдава поява на винени кристали на дъното на бутилката. Тези "винени диаманти" са визуален естетически проблем, който е част от развитието на виното в бутилка. Отделянето им не води до никаква промяна в качеството на виното.



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



Santa Sarah

BLACK C White

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 White 2022 is a blend of Sauvignon Blanc and Pinot Gris 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 | Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region |
| ✓ Wine region | Southern Black Sea Coast |
| ✓ Type | Quality dry white wine with PGI |
| ✓ Vintage | 2023 |
| ✓ Grape varieties | 70% Sauvignon Blanc, 30% Pinot Gris |
| ✓ Age of vineyard | 8 years |
| ✓ Vineyard surface area | Sauvignon Blanc 7,20 ha, Pinot Gris 0,63 ha |
| ✓ Topography of vineyard: | By varieties: |
| • Pinot Gris | Slope 5°/Altitude 30-70 m/ Orientation North South |
| • Sauvignon Blanc | Slope 3-15°/Altitude 30-130 m/ Orientation North South; |
| | Southwest; Southeast; East |
| ✓ Planting density | 5000 plants/ha |
| ✓ Vine training system | Guyot double |
| ✓ Soils | Sand-clay, carbonate-limestone, rendzinas |
| ✓ Yield | 6000 kg/ha - 32,5 hl/ha |
| ✓ Harvest | Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 27.08 to 10.09.2022 |

TECHNICAL DATA

| | |
|--------------------------|---|
| ✓ Alcohol by volume, % | 13,00 |
| ✓ Total acidity, g/l | 5,50 |
| ✓ Residual sugar, g/l | 1,20 |
| ✓ Bottle sizes available | 750 ml / 375 ml |
| ✓ Closure type | Screwcap |
| ✓ Bottling | March 2024 |
| ✓ Production | 15 000 bottles x 0,75 l / 10 000 bottles x 0,375 l |
| ✓ Serving | Optimum drinking temperature is 10-12°C / 50-54 °F |

WINEMAKING

Vinification

The grapes are picked early in the morning and placed in small boxes of 10-12 kg each. Following by cold maceration in the press for about 4-5 hours and a gentle pressing with the equivalent strength of a handshake between friends. 30% of the must undergoes cold maceration on the lees. In order to preserve their aroma, the musts are fermented cool, but not cold, in an oxygen-free environment for 4 weeks, in small stainless steel vats and in egg-type concrete vats.

Ageing

5 months on fine lees in stainless steel tanks.



WINE NOTES

Tasting notes

Bright, light and vibrant color. Intense nose with notes of grapefruit and white flowers. On the palate, the wine is juicy, smooth and fresh, with medium body, soft acidity and elegant finish.

Food pairing

Pairs well with salads, asparagus, roasted vegetables, seafood and fish. Its structure and complexity can be appreciated on their own, without the need for food pairings.



Note: It is possible to observe the appearance of wine crystals, also known as "wine diamonds," at the bottom of the wine bottle. These crystals are a natural occurrence that can develop in wine over time and it is a visual aesthetic problem. Their presence does not indicate any issues with the quality of the wine.



Goritsa 8225, Ivailo street 2, Pomorie region, Burgas



Santa Sarah

BLACK C White

BESCHREIBUNG

Der Name des Schwarzmeerweins entstand in einem Wortspiel. Es entspricht dem Black C, wobei C eine Assoziation der Sorte Cabernet Sauvignon ist, aus der Santa Sara seinen ersten Black C-Wein kreierte. Einige Jahre später, nach langer Suche nach einem Ort mit geeigneten Böden und Klima, verlegte das „Santa Sarah“-Team seine Werkstatt in die Nähe der Schwarzmeerküste und schuf wie unterbewusst von Anfang an den Schwarzmeerwein. Das Team ahnte, dass er im Schwarzen Meer seinen Anker und einen Fuß auf festen Boden setzen wird, auf dem er Weine mit einer ausgeprägten Identität schaffen wird. Black Sea White ist eine Mischung aus Sauvignon Blanc- und Pinot Gris, ausgewählt aus der eigenen Weinbergen in der Gegend des Dorfes Goriza, die von Julien Zhivkov betreut werden, und der Wein wurde unter der Obhut von Kalina Dyankova hergestellt und ausgebaut.

GRUNDINFORMATION

- ✓ Herkunft
- ✓ Weinregion
- ✓ Bezeichnung
- ✓ Jahrgang
- ✓ Sortenzusammensetzung
- ✓ Alter des Weinbergs
- ✓ Fläche der Grundstücke
- ✓ Eigenschaften des Geländes:
 - Grauburgunder
- Sauvignon Blanc
- ✓ Rebfläche
- ✓ Erziehung
- ✓ Böden
- ✓ Ertrag
- ✓ Weinlese

Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie
Süd-Schwarzmeer-Region
Trockener weißer Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft
2023
70% Sauvignon Blanc, 30% Grauburgunder
8 Jahre
Sauvignon Blanc 7,20 ha, Grauburgunder 0,63 ha
Nach Sorte:
Neigung 5/ Höhe über dem Meeresspiegel 30-70m/ Ausrichtung Nord Süd
Neigung 4-10/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Nord Süd; Süd-Ost; Südwesten; Ost
5000 Reben/ha
Zweiseitiger Guyot
Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina
6000 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.% **13,00**
- ✓ Titrierbare Säuren, g/l **5,50**
- ✓ Restzucker, g/l **1,20**
- ✓ Flaschenvolumen **750 ml / 375 ml**
- ✓ Verschluss **Schraubverschluss**
- ✓ Jahr der Abfüllung **März 2024**
- ✓ Hergestellte Flaschen **15.000 Flaschen a 0,75 ml / 10.000 Flaschen a 0.375 ml**
- ✓ Serviertemperatur **Optimale Temperatur 10-12C/ 50-54F**

TECHNOLOGIE

Winifizierung

Die Trauben werden frühmorgens in kleine Kisten zu je 10-12 kg geerntet. Es folgt eine Kaltmazeration für ca. 4-5 Stunden und Pressen. Kaltmazeration auf der Hefe für etwa 30% des Mostes, bevor die alkoholische Gärung beginnt. Fermentation in Edelstahlbehältern für etwa 3-4 Wochen bei kontrollierter Temperatur und in einer sauerstofffreien Umgebung, um die Aromen zu erhalten.

Lagerung

5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.



ANMERKUNGEN

Geschmacksnoten

Klare weiche Strohfarbe. Die Nase ist sauber und frisch mit einem Hauch von Grapefruit und weißen Blumen. Der Körper ist saftig und frisch, mit weicher Säure und elegantem Abgang.

Kombination mit Essen

Der Wein passt zu Salaten, Spargel, gebratenem Gemüse, Meeresfrüchten und Fisch.



Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas