



Santa Sarah

МАЛКАТА САРА

ОПИСАНИЕ

Малката Сара е вдъхновена от концепцията за женственост, комплексност, многопластовост и прецизна елегантност. След внимателен подбор на най-добрите сортове за създаването на този многолик бленд, мисията на Малката Сара е да вълнува и в същото време да бъде загадъчна като префинена млада дама. Гроздето за Малката Сара 2022 е изцяло от собствени лозя, в района на Горица, до черноморския бряг, за които се грижи Евгения Георгиева, а виното е създадено и отгледано под грижите на Калина Дянкова.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

✓ Произход	България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие
✓ Винен регион	Южно Черноморие
✓ Вид	Качествено червено сухо вино със ЗГУ
✓ Реколта	2022
✓ Сортов състав	60% Сира, 10% Малбек, 15% Карменер, 5% Каберне Фран, 5% Каберне Совиньон, 5% Мавруд
✓ Възраст на лозето	9 години
✓ Площ на парцелите	Сира 1,70 ха, Малбек 0,40 ха, Карменер 0,50 ха, Каберне Фран 1,00 ха, Каберне Совиньон 3,00 ха, Мавруд 1,10 ха
✓ Характеристики на терена:	По сортове:
• Сира	Наклон 3°/Надморска височина 20 м/Ориентация Север-Юг
• Малбек	Наклон 3°/Надморска височина 130 м/Ориентация Север-Юг
• Карменер	Наклон 3°/Надморска височина 20 м/Ориентация Север-Юг
• Каберне Фран	Наклон 5-7°/Надморска височина 50-120 м/Ориентация Югозапад
• Каберне Совиньон	Наклон 5-15°/Надморска височина 20-130 м/Ориентация Югозапад; Юг; Изток-Запад
• Мавруд	Наклон 7°/Надморска височина 60 м/ Ориентация Юг-Югозапад
✓ Гъстота на лозите	5000 лози/ха
✓ Формировка	Двустранен Гюйо
✓ Почви	Песъкливо-глинести, карбонатни черноземовидни, рендзини
✓ Добив	5000 кг/ха - 32,5 хл/ха
✓ Гроздобер	Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 25.09 до 15.10.2022

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

✓ Алкохол, об.%	14,50
✓ Титруеми киселини, г/л	5,20
✓ Захари, г/л	3,60
✓ Обем бутилка	750 мл
✓ Затваряне	DIAM 5
✓ Година на бутилиране	Август 2023
✓ Произведени бутилки	5 000 бутилки
✓ Температура на сервиране	Оптимална температура 18 °C / 64 °F

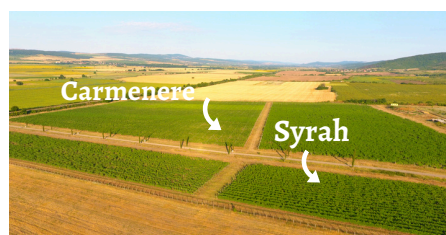
ТЕХНОЛОГИЯ

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

Виното отлежава 6 месеца в използвани френски барици и 4 месеца в съдове от неръждаема стомана.



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

Комбинираще 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

PETITE SARAH

DESCRIPTION

Petite Sarah, a blend crafted by the Santa Sarah Wine Estate, is inspired by the concept of femininity, complexity, multi-layeredness, and precise elegance. The winemakers carefully selected the best grapes to create a blend that is both sophisticated and mysterious, like a young lady of refined taste. The grapes for Petite Sarah 2022 are entirely sourced from the estate's own vineyards in the Goritsa area, located next to the Black Sea coast. The vineyards are tended to by Evgenia Georgieva, the winemaking process is overseen by Kalina Dyankova. The result is a wine that is both intriguing and alluring, with layers of complexity that unfold with every sip.

GENERAL INFORMATION

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Origin ✓ Wine region ✓ Type ✓ Vintage ✓ Grape varieties ✓ Age of vineyard ✓ Vineyard surface area ✓ Topography of vineyard: <ul style="list-style-type: none"> • Syrah • Malbec • Carmenere • Cabernet Franc • Cabernet Sauvignon • Mavrud ✓ Planting density ✓ Vine training system ✓ Soils ✓ Yield ✓ Harvest 	<p>Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region</p> <p>Southern Black Sea Coast</p> <p>Quality dry red wine with PGI</p> <p>2022</p> <p>60% Syrah, 10% Malbec, 15% Carmenere, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Mavrud</p> <p>9 years</p> <p>Syrah 1,70 ha, Malbec 0,40 ha, Carmenere 0,50 ha, Cabernet Franc 1,00 ha, Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Mavrud 1,10 ha</p> <p>By varieties:</p> <p>Slope 3°/Altitude 20 m/ Orientation North South</p> <p>Slope 3°/Altitude 130 m/ Orientation North South</p> <p>Slope 3°/Altitude 20 m/ Orientation North South</p> <p>Slope 5-7°/Altitude 50-120 m/ Orientation Southwest</p> <p>Slope 5-15°/Altitude 20-120 m/ Orientation Southwest; South; North South; East West</p> <p>Slope 7°/Altitude 60 m/ Orientation Southwest</p> <p>5000 plants/ha</p> <p>Guyot double</p> <p>Sand-clay, carbonate-limestone, rendzinas</p> <p>5000 kg/ha - 32,5 hl/ha</p> <p>Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 25.09 to 15.10.2022</p>
---	---

TECHNICAL DATA

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alcohol by volume, % ✓ Total acidity, g/l ✓ Residual sugar, g/l ✓ Bottle sizes available ✓ Closure type ✓ Bottling ✓ Production ✓ Serving 	<p>14,50</p> <p>5,20</p> <p>3,60</p> <p>750 ml</p> <p>DIAM 5</p> <p>August 2023</p> <p>5 000 bottles</p> <p>Optimum drinking temperature is 18 °C / 64 °F</p>
--	---

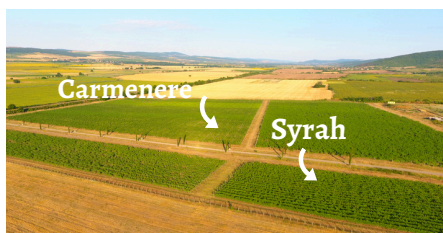
WINEMAKING

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 6 months in used French oak barrels. Following the barrel ageing, the wine is then aged for an additional 4 months in stainless steel vessels.



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

PETITE SARAH

BESCHREIBUNG

Die "kleine Sarah" ist vom Konzept der Femininität, Komplexität, Mehrdimensionalität und präzisen Eleganz geprägt. Die Aufgabe der "kleinen Sarah" ist es, nach einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben für diese facettenreiche Komposition, als anspruchsvolle junge Frau zu faszinieren und zugleich geheimnisvoll zu wirken. Die Trauben für den Jahrgang 2022 der "kleinen Sarah" kommen ausschließlich aus eigenen Weinbergen in der Nähe des Dorfes Goriza an der Schwarzmeerküste. Sie werden von Evgenia Georgieva bewirtschaftet. Der Wein wurde unter ihrer Führung kreiert und von Kalina Dyankova kultiviert.

GRUNDINFORMATION

- ✓ Herkunft
- ✓ Weinregion
- ✓ Bezeichnung
- ✓ Jahrgang
- ✓ Sortenzusammensetzung
- ✓ Alter des Weinbergs
- ✓ Fläche der Grundstücke
- ✓ Eigenschaften des Geländes:
 - Syrah
 - Malbec
 - Carmenere
 - Cabernet Franc
 - Cabernet Sauvignon
- Mavrud

Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie
Süd-Schwarzmeer-Region
Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft
2022
60% Syrah, 10% Malbec, 15% Carmenere, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Mavrud
9 Jahre
Syrah 1,70 ha, Malbec 0,40 ha, Carmenere 0,50 ha, Cabernet Franc 1,00 ha, Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Mavrud 1,10 ha
Nach Sorten:
Neigung 3°/Höhe über dem Meeresspiegel 20m/Ausrichtung Nord-Süd
Neigung 3°/Höhe über dem Meeresspiegel 130m/Ausrichtung Nord-Süd
Neigung 3°/Höhe über dem Meeresspiegel 20m/Ausrichtung Nord-Süd
Neigung 5-7°/Höhe dem Meeresspiegel 50-120m/Ausrichtung Süd-West
Neigung 5-15°/Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Süd-West; Süd; Ost-West
Neigung 7°/Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Süd-West; Süd; Ost-West
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 15.10.2022 gelesen und selektiert

- ✓ Rebdichte
- ✓ Erziehung
- ✓ Böden
- ✓ Ertrag
- ✓ Weinlese

TECHNISCHE DATEN

- ✓ Alkohol, Vol.% **14,50**
- ✓ Titrierbare Säuren, g/l **5,20**
- ✓ Restzucker, g/l **3,60**
- ✓ Flaschenvolumen **750 ml**
- ✓ Verschluss **DIAM 5**
- ✓ Jahr der Abfüllung **August 2023**
- ✓ Hergestellte Flaschen **5 000 Flaschen**
- ✓ Serviertemperatur **Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F**

TECHNOLOGIE

Winifizierung

Die Kaltmazeration findet bei 8°C in Holzfässern aus französischer, deutscher und österreichischer Eiche mit einer Kapazität von 3500 kg statt. Zudem werden Edelstahlfässer mit 4200 kg Volumen und rotierende Eichenfässer aus österreichischer Eiche mit 450 kg Kapazität verwendet. Dieser Prozess dauert 7 Tage. Anschließend wird eine Gärung über einen Zeitraum von 3 Wochen durchgeführt, gefolgt von einer Mazeration bei 31°C der fermentierten Trauben für 3-4 Tage. Die malolaktische Gärung findet in 225 Liter Eichenfässern über einen Zeitraum von 4 Wochen statt.

Lagerung

Der Wein wird für 6 Monate in gebrauchten französischen Fässern und danach 4 Monate in Edelstahlbehältern gelagert.

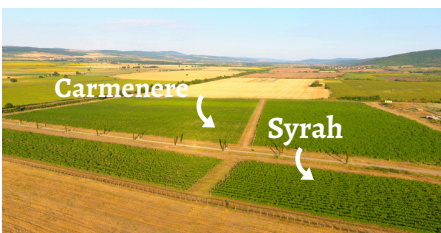
BEMERKUNGEN


Geschmacksprofil

Der Wein präsentiert sich in einer intensiven, tiefen Rubinrotfärbung. Die Nase ist komplex mit Noten von Paprika, Kirsche, Kakao, erdigen Tönen, Rosmarinöl und Minze. Der Geschmack ist saftig, fruchtig und ausgereift, ergänzt durch einen Hauch 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