



Santa Sarah

Санта Сара БИН 40 Каберне Совиньон

ОПИСАНИЕ

Големият пробив на "Санта Сара" идва само година след началото на приключението на винените гаражисти "на колела". Превърналият се в истинско събитие БИН 40 с реколта 2002г. е от сорта Каберне Совиньон. Името му идва от немския израз „Ich bin“ (аз съм) и показва възрастта на Ивайло в годината, в която е произведено виното за първи път. БИН 40 2002г. печели "Голям почетен диплом" и най-високата оценка по време на една от първите дегустации на български вина от чужди специалисти, сред които е MW Каролайн Гилби. Начело на журито е прочутата Джансис Робинсън. Гроздето за Санта Сара БИН 40 2022 е изцяло от собствени лозя, в района на Горица, за които се грижи Евгения Георгиева, а виното е създадено и отгледано под грижите на Калина Дянкова. Виното БИН 40 също така е основа на купажа Санта Сара БИН 0,375, където съставлява 50 % от него.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

- ✓ Произход
- ✓ Винен регион
- ✓ Вид
- ✓ Реколта
- ✓ Сортъв състав
- ✓ Възраст на лозето
- ✓ Площ на парцелите
- ✓ Характеристики на терена:
 - Каберне Совиньон
 - Мерло
 - Каберне Фран
- ✓ 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% Каберне Совиньон, 10% Мерло, 5% Каберне Фран
9 години
Каберне Совиньон 3,00 ха, Мерло 2,40 ха, Каберне Фран 1,00 ха
По сортове:
Наклон 5-13° / Надморска височина 20-130 м / Ориентация Югозапад; Юг; Изток-Запад
Наклон 5-15° / Надморска височина 20-130 м / Ориентация Югозапад; Север-Юг
Наклон 5-7° / Надморска височина 50-120 м / Ориентация Югозапад
5000 лози/ха
Двустранен Гюйо
Песъкливо-глинести, хумусно-карбонатни, рендзини
5000 кг/ха - 32,5 хл/ха
Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 20.09 до 15.10.2022

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- ✓ Алкохол, об.% **14,50**
- ✓ Титруеми киселини, г/л **5,80**
- ✓ Захари, г/л **3,80**
- ✓ Обем бутилка **750 мл**
- ✓ Затваряне **DIAM 5**
- ✓ Година на бутилиране **Юли 2023**
- ✓ Произведени бутилки **8 000 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** Непрогледен, тъмен пурпурен цвят. Атрактивен нос с изобилие от зрели черни плодове, черен шоколад, ликорис, розмарин, мента и мастило. Обемно, мощно, концентрирано и същевременно сатенено гладко тяло, с пикантен, благороден финал.
- Съчетание с храна** Комбинира се добре с червени меса, традиционни месни блюда от свинско и дивеч, паста и зрели сирена. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah

Santa Sarah BIN 40 Cabernet Sauvignon

DESCRIPTION

Santa Sarah's biggest success came a year after the beginning of the adventure "on wheels" of the "garage" winemakers with the 2002 vintage Santa Sarah BIN 40 Cabernet Sauvignon. The name "BIN" comes from the German expression "Ich bin" (I am) and shows the age of Ivailo in the year in which it was produced for the first time. Santa Sarah BIN 40 2002 gained the highest score and "Grand Diploma of Honor" during one of the first tastings of Bulgarian wines by a foreign specialists, among whom is Caroline Gilby MW. Chairwoman of the jury was the famous Jancis Robinson MW. The grapes for the Santa Sarah BIN 40 2022 come entirely from the estate's own vineyards in the Goritsa area, which are tended to by Evgenia Georgieva, and the wine was created and grown under the care of Kalina Dyankova. The Santa Sarah BIN 40 wine is also used as the base for the Santa Sarah BIN 0.375 blend, where it makes up 50% of the blend.

GENERAL INFORMATION

- ✓ Origin
- ✓ Wine region
- ✓ Type
- ✓ Vintage
- ✓ Grape varieties
- ✓ Age of vineyard
- ✓ Vineyard surface area
- ✓ Topography of vineyard:
 - Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Cabernet Franc
- ✓ 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% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Cabernet Franc
9 years
Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Merlot 2,40 ha, Cabernet Franc 1,00 ha
By varieties:
Slope 5-13°/Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; South; East West
Slope 5-15°/Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; North South
Slope 5-7°/Altitude 50-120 m/ Orientation Southwest
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 20.09 to 15.10.2022

TECHNICAL DATA

- ✓ Alcohol by volume, % **14,50**
- ✓ Total acidity, g/l **5,80**
- ✓ Residual sugar, g/l **3,80**
- ✓ Bottle sizes available **750 ml**
- ✓ Closure type **DIAM 5**
- ✓ Bottling **July 2023**
- ✓ Production **8 000 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** Dark purple color. Attractive nose with notes of ripe black fruit, dark chocolate, licorice, rosemary, mint and ink. On the palate this wine is voluminous, powerful, concentrated with satin smooth body and a spicy, noble finish.
- Food pairing** Pairs well with red meats, traditional pork and game meat dishes, pasta 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 40 Cabernet Sauvignon

BESCHREIBUNG

"Santa Sarah" erzielte nur ein Jahr nach dem Start ihres innovativen Weingaragen-Projekts "auf Rädern" einen großen Erfolg. Der BIN 40 Cabernet Sauvignon aus dem Jahrgang 2002 wurde zu einem markanten Ereignis. Der Name stammt von der deutschen Phrase "Ich bin" und spiegelt das Alter von Ivailo im Jahr der ersten Weinproduktion wider. Der BIN40 Jahrgang 2002 erhielt ein "wichtiges Ehrendiplom" und die höchste Anerkennung bei einer der ersten Bewertungen bulgarischer Weine durch internationale Experten, darunter die Master of Wine Caroline Gilby. Die renommierte Jancis Robinson führte die Jury an. Der Santa Sara BIN 40 Jahrgang 2022 wurde ausschließlich aus Trauben hergestellt, die in eigenen Weinbergen in der Umgebung des Dorfes Goriza wachsen, und von Evgenia Georgieva gepflegt werden. Kalina Dyankova war für die Kreation und Aufzucht des Weins verantwortlich. Der BIN 40 Wein bildet zudem die Grundlage des Santa Sarah BIN 0,375 Weins, in dem er zu 50% vertreten ist.

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 • Cabernet Franc ✓ Rebduichte ✓ Erziehung ✓ Böden ✓ Ertrag ✓ Weinlese 	<p>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Süd-Schwarzmeer-Region Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft 2022 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Cabernet Franc 9 Jahre Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Merlot 2,40 ha, Cabernet Franc 1,00 ha Nach Sorten: Neigung 5-13°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Südwesten; Süd; Nord-Süd; Ost-West Neigung 5-15°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Südwesten; Süd Neigung 5-7°/ Höhe über dem Meeresspiegel 50-120m/ Ausrichtung Südwesten 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 20.09 bis 15.10.2022 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 5,80 3,80 750 ml DIAM 5 Juli 2023 8 000 Flaschen Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F</p>
---	--

TECHNOLOGIE

Winifizierung Die Kaltmazeration erfolgt bei 8°C in Eichenfässern aus Frankreich, Deutschland und Österreich, die 3500 kg fassen können, in Edelstahlfässern mit einem Fassungsvermögen von 4200 kg und in rotierenden Eigenfässern aus österreichischer Eiche mit einem Volumen von 450 kg, und dies über einen Zeitraum von 7 Tagen. Die Fermentation findet über 3 Wochen statt, danach werden die fermentierten Trauben für 3 bis 4 Tage bei 31°C mazeriert. Die malolaktische Gärung findet in 225-Liter-Eichenfässern statt und dauert 4 Wochen.

Lagern 20 % des Weins reifen in neuen französischen Fässern, während die restlichen 80 % in gebrauchten französischen Eichenfässern reifen, und das für eine Dauer von 10 Monaten.



BEMERKUNGEN

Geschmacksprofil

Die Farbe ist undurchsichtig und dunkelviolett. Die Nase ist attraktiv mit vielen reifen schwarzen Früchten, dunkler Schokolade, Lakritze, Rosmarin, Minze und Tinte. Der Körper ist voluminös, kraftvoll und konzentriert, gleichzeitig seidig weich mit einem würzigen und edlen Abgang.

Essenspaarung

Dieser Wein harmoniert gut mit rotem Fleisch, traditionellen Schweine- und Wildgerichten, Pasta und gereiftem Käse. Er kann auch solo genossen werden.



Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas