



Santa Sarah

# Санта Сара БИН 41 Мерло

## ОПИСАНИЕ

Едно от най-елегантните, автентични и комплексни червени вина на "Санта Сара" е БИН 41 Мерло. 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. Забележителният БИН 41 с реколта 2008г. дава сериозна заявка за потенциала на вината от сорта Мерло в България, като печели трофея за "Най-добро вино на Балканите" от Първия Балкански Международен Фестивал през 2012г. Няколко години по-късно и много натрупан опит, "Санта Сара" започва да прави това вино с изключително емоционален заряд, от своите собствени лозя, в близост до Черно море. Санта Сара БИН 41 Мерло 2022 е изцяло от собствени лозя, за които се грижи Невен Бараков, а виното е създадено и отгледано под грижите на Калина Дянкова. Виното БИН 41 също така е основа на купажа Санта Сара БИН 0,375, където съставлява 50 % от него.

## ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

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

- Каберне Фран
- Каберне Совиньон

- ✓ 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% Мерло, 10% Каберне Совиньон, 5% Каберне Фран**

**9 години**

**Мерло 2,40 ха, Каберне Совиньон 3,00 ха, Каберне Фран 1,00 ха**

**По сортове:**

**Наклон 5-15°/ Надморска височина 20-130 м/ Ориентация Югозапад; Север-Юг**

**Наклон 5-7°/Надморска височина 50-120 м/Ориентация Югозапад**

**Наклон 5-13°/ Надморска височина 20-130 м/ Ориентация Югозапад; Юг; Изток-Запад**

**5000 лози/ха**

**Двустранен Гюйо**

**Пескливо-глинести, хумусно-карбонатни, рендзини**

**5500 кг/ха - 35,7 хл/ха**

**Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 20.09 до 25.09.2022**



## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- ✓ Алкохол, об.%
- ✓ Титруеми киселини, г/л
- ✓ Захари, г/л
- ✓ Обем бутилка
- ✓ Затваряне
- ✓ Година на бутилиране
- ✓ Произведени бутилки
- ✓ Температура на сервиране

**14,50**

**5,60**

**3,50**

**750 мл**

**DIAM 5**

**Юли 2023**

**8 000 бутилки**

**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

Красив плътен гранатово-червен цвят. Зрял, атрактивен, сортов нос с нотки на сочни черни плодове, тъмен шоколад, мента, печена чушка, мастило и землисти нотки на топла пръст. Обемно, гладко, средно тяло със сатенени танини и хармоничен финал.

### Съчетание с храна

Комбинира се добре с разнообразни месни ястия, пица, пресни и зрели сирена. Може да се консумира и самостоятелно,



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



Santa Sarah

# Santa Sarah BIN 41 Merlot

## DESCRIPTION

Santa Sarah BIN 41 Merlot is a highly appreciate wine, known for its elegance, authenticity and complexity. 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. The Santa Sarah BIN 41 2008 was awarded with Grand trophy for "Best Balkan wine" at the First Balkan International Wine Competition in 2012. This was a significant recognition of the potential of Merlot wines in Bulgaria and a testament to the skill and dedication of the Wine Estate. A few years later and a lot of experience gained, Santa Sarah continues to produce SS BIN 41 Merlot from its own vineyards near the Black Sea. The 2022 vintage of this wine is entirely made from their own grapes, which are cared for by Neven Barakov, and the wine is created and grown under the care of Kalina Dyankova. The Santa Sarah BIN 41 Merlot 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	<b>Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region</b>
✓ Wine region	<b>Southern Black Sea Coast</b>
✓ Type	<b>Quality dry red wine with PGI</b>
✓ Vintage	<b>2022</b>
✓ Grape varieties	<b>85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</b>
✓ Age of vineyard	<b>9 years</b>
✓ Vineyard surface area	<b>Merlot 2,40 ha, Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Cabernet Franc 1,00 ha</b>
✓ Topography of vineyard:	<b>By varieties:</b>
• Merlot	<b>Slope 5-15°/Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; North South</b>
• Cabernet Franc	<b>Slope 5-7°/Altitude 50-120 m/ Orientation Southwest</b>
• Cabernet Sauvignon	<b>Slope 5-13°/Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; South; East West</b>
✓ Planting density	<b>5000 plants/ha</b>
✓ Vine training system	<b>Guyot double</b>
✓ Soils	<b>Sand-clay, carbonate-limestone, rendzinas</b>
✓ Yield	<b>5500 kg/ha - 35,57 hl/ha</b>
✓ Harvest	<b>Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 20.09 to 25.09.2022</b>

## TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	<b>14,50</b>
✓ Total acidity, g/l	<b>5,60</b>
✓ Residual sugar, g/l	<b>3,50</b>
✓ Bottle sizes available	<b>750 ml</b>
✓ Closure type	<b>DIAM 5</b>
✓ Bottling	<b>July 2023</b>
✓ Production	<b>8 000 bottles</b>
✓ Serving	<b>Optimum drinking temperature is 18 °C / 64 °F</b>

## 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

Beautiful deep garnet-red color. Ripe, attractive, varietal nose with notes of juicy black fruit, dark chocolate, mint, roasted pepper, ink and earthy notes of warm earth. Full-bodied, smooth with satin tannins and a harmonious finish.

### Food pairing

Pairs well with a variety of meat dishes, pizza, fresh 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 41 Merlot

## BESCHREIBUNG

BIN 41 Merlot von Santa Sarah gilt als einer der elegantesten, authentischsten und komplexesten Rotweine des Weinguts. Der Name stammt vom deutschen Begriff "Ich bin" und repräsentiert Ivailos Alter zum Zeitpunkt seiner ersten Weinerzeugung. Mit seinem eindrucksvollen Jahrgang 2008 hat BIN 41 nachdrücklich das Potenzial von Merlot-Weinen in Bulgarien aufgezeigt, indem er 2012 die Auszeichnung für den "Besten Wein des Balkans" beim First Balkan International Festival gewann. Einige Jahre und viele Erfahrungen später begann Santa Sarah mit einer starken emotionalen Bindung, diesen Wein aus eigenen Weinbergen nahe der Schwarzmeerküste zu produzieren. Der BIN 41 Merlot von Santa Sarah 2022 stammt vollständig aus hauseigenen Weinbergen, die von Neven Barakov betreut werden, und der Wein wurde unter der Obhut von Kalina Dyankova hergestellt und kultiviert. BIN 41 ist zudem ein wichtiger Bestandteil des Santa Sarah BIN 0,375 Cuvées, in dem er 50% ausmacht.

## GRUNDINFORMATION

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Herkunft</li> <li>✓ Weinregion</li> <li>✓ Bezeichnung</li> </ul>	<p><b>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie</b>  <b>Süd-Schwarzmeer-Region</b>  <b>Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft</b>  <b>2022</b>  <b>85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</b>  <b>9 Jahre</b>  <b>Merlot 2,40 ha, Cabernet Sauvignon 3,00 ha Cabernet Franc 1,00 ha</b>  <b>Nach Sorten:</b>  <b>Neigung 5-15°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Südwesten; Süd</b>  <b>Neigung 5-13°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Südwesten; Süd; Nord-Süd; Ost-West</b>  <b>Neigung 5-7°/ Höhe über dem Meeresspiegel 50-120m/ Ausrichtung Südwesten</b>  <b>5000 Reben/ha</b>  <b>Zweiseitiger Guyot</b>  <b>Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina</b>  <b>5500 kg/ha - 35,7 hl/ha</b>  <b>Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 20.09 bis 25.09.2022 gelesen und selektiert</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jahrgang</li> <li>✓ Sortenzusammensetzung</li> <li>✓ Alter des Weinbergs</li> <li>✓ Fläche der Grundstücke</li> <li>✓ Eigenschaften des Geländes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merlot</li> </ul> </li> <li>• Cabernet Sauvignon</li> <li>• Cabernet Franc</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rebduichte</li> <li>✓ Erziehung</li> <li>✓ Böden</li> <li>✓ Ertrag</li> <li>✓ Weinlese</li> </ul>	

## TECHNISCHE DATEN

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Alkohol, Vol.%</li> <li>✓ Titrierbare Säuren, g/l</li> <li>✓ Restzucker, g/l</li> <li>✓ Flaschenvolumen</li> <li>✓ Verschluss</li> <li>✓ Jahr der Abfüllung</li> <li>✓ Hergestellte Flaschen</li> <li>✓ Serviertemperatur</li> </ul>	<p><b>14,50</b>  <b>5,60</b>  <b>3,50</b>  <b>750 ml</b>  <b>DIAM 5</b>  <b>Juli 2023</b>  <b>8 000 Flaschen</b>  <b>Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F</b></p>
---	--

## TECHNOLOGIE

### Winifizierung

Die Kaltmazeration erfolgt bei 8°C in Eichenfässern aus Frankreich, Deutschland und Österreich mit einem Fassungsvermögen von 3500 kg, in Edelstahlfässern von 4200 kg und in rotierenden Eichenfässern aus Österreich mit 450 kg Kapazität über einen Zeitraum von 7 Tagen. Anschließend gärt der Wein für 3 Wochen, danach folgt eine Mazeration der fermentierten Trauben bei 31°C für 3-4 Tage. Die malolaktische Gärung findet in 225-Liter-Eichenfässern über einen Zeitraum von 4 Wochen statt.

### Lagerung

Ein Fünftel des Weins lagert in neuen französischen Fässern, während die restlichen 80 % in gebrauchten französischen Eichenfässern für 10 Monate reifen.



## BEMERKUNGEN


### Geschmacksprofil

Der Wein präsentiert sich in einer tiefen, an Granat erinnernden Farbe. Seine reife und charakteristische Nase besticht mit Noten von saftigen schwarzen Früchten, dunkler Schokolade, Minze, geröstetem Pfeffer, Tinte und erdigen Anklängen. Er zeigt einen vollen Körper, ist sanft, mittelkräftig mit samtigen Tanninen und einem harmonischen Finale.

### Essenspaarung

Der Wein eignet sich hervorragend zu verschiedenen Fleischgerichten, Pizza und frischem sowie gereiftem Käse. Er kann auch solo genossen werden.



 Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas