



Santa Sarah

НΟΥ САЙНТС РОЗЕ

Съдържание:

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

Бутилирано в защитна атмосфера

Хранителна информация	За 100 ml
Енергийна стойност (kcal/kJ)	81 kcal/ 341 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)	81 kcal/ 341 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

НОВА САЙНТС РОЗЕ

ОПИСАНИЕ

Този закачлив бленд от Гренаж, Пино Ноар и Мурведър е създаден да бъде различен или напълно подходящ за всички онези, които нямат проблем да кажат за себе си – „не сме светци“. Духът на сладкия живот на „не-светците“ от Санта Сара е съхранен в елегантна бутилка, завършваща с истинско бижу. Стъклената тапа на No Saints напомня на красивите брошки от венецианско стъкло, които Казанова подарявал на любовниците си, на витражите от флорентинските катедрали, на скъпоценен камък, различен всеки път, за да запазите собствен спомен от всяко No Saints приключение, и така до следващото. А за купонджиите, цветния силиконов пръстен на всяка стъклена тапа, може да се сложи на столчето на винена чаша, за да бъде разпознавата с лекота.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

✓ Произход	България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие
✓ Винен регион	Южно Черноморие
✓ Вид	Качествено розе сухо вино със ЗГУ
✓ Реколта	2023
✓ Сортов състав	60% Гренаш, 30% Пино Ноар, 10% Мурведър
✓ Възраст на лозето	8 години
✓ Площ на парцелите	Гренаш 1,00 ха, Пино Ноар 2,10 ха, Мурведър 0,26 ха
✓ Характеристики на терена:	По сортове:
• Гренаж	Наклон 2-5°/Надморска височина 30-70м/Ориентация Север-Юг
• Пино Ноар	Наклон 2-7°/Надморска височина 30-100м/Ориентация Север-Юг
• Мурведър	Наклон 2-7°/Надморска височина 30-100м/Ориентация Север-Юг
✓ Гъстота на лозите	5000 лози/ха
✓ Формировка	Двустранен Гюйо
✓ Почви	Песъкливо-глинести, карбонатни черноземовидни, хумусно-карбонатни
✓ Добив	5000 кг/ха - 32,5 хл/ха
✓ Гроздобер	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	5,50
✓ Захари, г/л	1,20
✓ Обем бутилка	750 мл / 375 мл / 1500 мл
✓ Затваряне	Стъклена капачка
✓ Година на бутилиране	Юли 2024
✓ Произведени бутилки	10 000 бут х 0,75л / 2 000 бут х 0,375л
✓ Температура на сервиране	Оптимална температура 8°C / 46 °F

ТЕХНОЛОГИЯ

Винификация

Блендът се състои от сортовете Гренаш, Пино Ноар и Мурведър, които са подбрани от нашите собствени лозя, в района на с. Горица. Гроздето 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. Алкохолната ферментация протича в съдове от неръждаема стомана в продължение на 3 до 4 седмици. Протича при по-ниски температури, редуцитивно третиране на мъстта с цел запазване на ароматите.

Отлежаване

5 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.



БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки

Много блед, светло прасковен цвят в стил Прованс. Комплексен нос с нотки на захаросан цитрус и свеж розов грейпфрут, сладка ванилия и сено. Свежо, стегнато и сочно тяло с дълъг, леко пикантен и опушен финал.

Съчетание с храна

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



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



Santa Sarah

NO SAINTS ROSE

DESCRIPTION

This jesting blend of Grenache, Pinot Noir and Mourvedre is designed to be different or completely eligible for all those who have no problem saying about themselves - "we are not saints". The spirit of the sweet life of the "non-saints" of Santa Sarah is preserved in an elegant bottle, finished with a real jewel. The No Saints glass stopper is reminiscent of the beautiful Venetian glass brooches that Kazanova gave to his lovers, the stained glass windows of the Florentine cathedrals, a precious stone, different each time, to keep your own memory of each No Saints adventure, and so on until the next one. And for the partygoers, the colorful silicone ring on each glass stopper can be placed on the stem of a wine glass for easy identification.

GENERAL INFORMATION

✓ Origin	Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region
✓ Wine region	Southern Black Sea Coast
✓ Type	Quality dry rose wine with PGI
✓ Vintage	2023
✓ Grape varieties	60% Grenache, 30% Pinot Noir, 10% Mourvedre
✓ Age of vineyard	8 years
✓ Vineyard surface area	Grenache 1,00 ha, Pinot Noir 2,10 ha, Mourvedre 0,26 ha
✓ Topography of vineyard:	By varieties:
• Grenache	Slope 2-5°/Altitude 30-70 m/Orientation North South
• Pinot Noir	Slope 2-7°/Altitude 30-100 m/Orientation North South
• Mourvedre	Slope 2-7°/Altitude 30-100 m/Orientation North South
✓ Planting density	5000 plants/ha
✓ Vine training system	Guyot double
✓ Soils	Sand-clay, carbonate-loam, carbonate-limestone
✓ Yield	5000 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, %	13,50
✓ Total acidity, g/l	5,50
✓ Residual sugar, g/l	1,20
✓ Bottle sizes available	750 ml / 350 ml
✓ Closure type	Vinolok
✓ Bottling	July 2024
✓ Production	10 000 x 0,75 l / 2 000 x 0,375 l
✓ Serving	Optimum drinking temperature is 8°C / 46 °F

WINEMAKING

Vinification

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 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

A great expression of Provence rosé, this wine is light and refreshing with complex aromas and flavors of candied citrus, pink grapefruit, vanilla and hay. The body is fresh and tight, with a long, slightly spicy and smoky finish.

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.



 Goritsa 8225, Ivailo street 2, Pomorie region, Burgas



Santa Sarah

NO SAINTS ROSE

BESCHREIBUNG

Diese spielerische Mischung aus Grenache, Pinot Noir und Mourvèdre wurde speziell für jene konzipiert, die freimütig zugeben können: "Wir sind keine Heiligen". Der Geist des sorgenfreien Lebens der "Nicht-Heiligen" von Santa Sarah wird in einer eleganten Flasche konserviert, die durch ein echtes Schmuckstück veredelt ist. Der Glasverschluss von No Saints erinnert an die wunderschönen venezianischen Glasperlen, die Kazanova seinen Verehrern schenkte, die bunten Glasfenster der Kathedralen in Florenz, ein Juwel, das sich bei jedem Anblick verändert, um jede einzelne Erinnerung an jedes No Saints-Abenteuer festzuhalten und zu bewahren, bis zum nächsten. Für gesellige Runden kann der farbenfrohe Silikonring, der jeden Glasverschluss schmückt, am Hals eines Weinglases befestigt werden, um eine einfache Identifizierung zu ermöglichen.

GRUNDINFORMATION

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Herkunft ✓ Weinregion ✓ Bezeichnung 	<p>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Süd-Schwarzmeer-Region</p> <p>Trockener Rose Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft</p> <p>2023</p> <p>60% Grenache, 30% Pinot Noir, 10% Mourvèdre</p> <p>8 Jahre</p> <p>Grenache 1,00 ha, Pinot Noir 2,10 ha, Mourvèdre 0,26 ha</p> <p>Nach Sorten:</p> <p>Neigung 2-5°/ Höhe über dem Meeresspiegel 30-70 m/ Ausrichtung Nord Süd</p> <p>Neigung 2-7°/ Höhe über dem Meeresspiegel 30-100 m/ Ausrichtung Nord Süd</p> <p>Neigung 2-7°/ Höhe über dem Meeresspiegel 30-100 m/ Ausrichtung Nord Süd</p> <p>5000 Reben/ha</p> <p>Zweiseitiger Guyot</p> <p>Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina</p> <p>5500 kg/ha - 32,5 hl/ha</p> <p>Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 27.08 bis 10.09.2022 gelesen und selektiert</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Jahrgang ✓ Sortenzusammensetzung ✓ Alter des Weinbergs ✓ Fläche der Grundstücke ✓ Eigenschaften des Geländes: <ul style="list-style-type: none"> • Grenache • Pinot Noir • Mourvedre 	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rebfläche ✓ Erziehung ✓ Böden ✓ Ertrag ✓ Weinlese 	

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>13,50</p> <p>5,50</p> <p>1,20</p> <p>750 ml / 375 ml</p> <p>Glaskapsel</p> <p>Juli 2024</p> <p>10 000 FI a 0,75L / 2 000 FI a 0,375L</p> <p>Optimale Temperatur 8 °C / 46 °F</p>
---	---

TECHNOLOGIE

Winifizierung

Die Mischung setzt sich aus den Rebsorten Grenache, Pinot Noir und Mourvèdre zusammen, die sorgfältig aus unseren eigenen Weinbergen in der Umgebung des Dorfes Gorica ausgewählt werden. Die Trauben werden direkt gepresst, wobei das Hauptziel darin besteht, die Farb- und Grobphenolextraktion zu minimieren und gleichzeitig die Frische und die aromatischen Eigenschaften jeder darin enthaltenen Sorte optimal zu bewahren. Die alkoholische Gärung findet über einen Zeitraum von 3 bis 4 Wochen in Edelstahl tanks statt. Zur Erhaltung der Aromen wird der Most bei niedrigeren Temperaturen einer reduktiven Behandlung unterzogen.

Reifung

Der Wein wird für eine Dauer von 5 Monaten auf der Feinhefe in Edelstahl tanks gelagert.



ANMERKUNGEN

Geschmacksnoten

Sehr blasse, hellpfirsichfarbene Farbe im Provence-Stil. Komplexes Bouquet mit Nuancen von kandierten Zitrusfrüchten und frischer rosa Grapefruit, gepaart mit süßer Vanille und Heu. Er bietet einen frischen, straffen und saftigen Körper, gefolgt von einem lang anhaltenden, leicht würzigen und rauchigen Nachgeschmack.

Kombination mit Essen

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