

Santa Sarah

БЛЕК СИ РОЗЕ

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 Розе е бленд от сортовете Гренаш и Пино Ноар, подбрани от собствени лозя, в района на Горица, за които се грижи Тодор Узунов, а виното е създадено и отгледано под грижите на Калина Дянкова.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

✓ Произход

✓ Винен регион

✓ Вид

Реколта

✓ Сортов състав

Възраст на лозето

✓ Площ на парцелите

Характеристики на терена:

• Гренаж

• Пино Ноар

✓ Гъстота на лозите

Формировка

✓ Почви

✓ Добив

Гроздобер

България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие

Южно Черноморие

Качествено розе сухо вино със ЗГУ

2022

60% Гренаш, 40% Пино Ноар

8 години

Гренаш 1,00 ха, Пино Ноар 2,10 ха

По сортове:

Наклон 2-5°/Надморска височина 30-70м/Ориентация Север-Юг

Наклон 2-7°/Надморска височина 30-100м/Ориентация Север-Юг

5000 лози/ха

Двустранен Гюйо

Песъкливо-глинести, карбонатни черноземовидни, хумусно-

карбонатни

5000 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

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

✓ Алкохол. об.%

Титруеми киселини, г/л

Захари, г/л

Обем бутилка

Затваряне

Година на бутилиране

Произведени бутилки

Температура на сервиране

13,00 6,00

2,20

, 750 мл

Винт

Юни 2023

4 000 бутилки

Оптимална температура 8°C / 46 °F

ТЕХНОЛОГИЯ

Винификация

80 % от гроздето за този бленд 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. Останалите 20 % от този бленд се получава посредством метода "Saignée". Алкохолната ферментация протича в съдове от неръждаема стомана в продължение на 3 до 4 седмици. Протича при пониски температури, редуктивно третиране на мъстта с цел запазване на ароматите.

Отлежаване

3 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.

бележки

БЕЛЕЖКИ

Дегустационни



Красив розов цвят сьомга с нежни сивкави оттенъци. Интензивен и многопластов аромат, в който преобладават хибискус, диви ягоди, горски малини и червени боровинки, но се усещат и цветисти и свежи билкови нотки. Във вкуса е плодово с акценти на вишни и цариградско грозде. Леко тяло, живо, балансирано и свежо.

Съчетание с храна

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

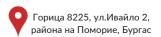












black (



BLACK C Rose

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 Rose 2022 is a blend of Grenache and Pinot Noir varieties, carefully selected from the estate's own vineyards in the Goritza 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

✓ Wine region

✓ Type

✓ Vintage✓ Grape varieties

Age of vineyard

Age of vineyard

✓ Vineyard surface area

Topography of vineyard:

Grenache

Pinot Noir

Planting density

Vine training system

Soils

✓ Yield

✓ Harvest

Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region

Southern Black Sea Coast

Quality dry rose wine with PGI

2022

60% Grenache, 40% Pinot Noir

8 vears

Grenache 1,00 ha, Pinot Noir 2,10 ha

By varieties:

Slope 2-5°/Altitude 30-70 m/ Orientation North South

Slope 2-7°/Altitude 30-100 m/ Orientation North South

5000 plants/ha

Guyot double

Sand-clay, carbonate-loam, carbonate-limestone

5000 kg/ha - 32,5 hl/ha

Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 27.08 to 10.09.2022

TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %

✓ Total acidity, g/l

Residual sugar, g/l

Bottle sizes available

✓ Closure type

✓ Bottling

✓ Production

Serving

13,00

6,00 2.20

750 ml

Screwcap

June 2023

4 000 bottles

Optimum drinking temperature is 8°C / 46 °F

WINEMAKING

Vinification

80% of 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 remaining 20% of the grapes are processed using the "Saignée" method. The resulting juice is then fermented in stainless steel tanks for 3 to 4 weeks at controlled temperture and an oxygen-free environement in order to preserve the varietal aromas.

Ageing

3 months on fine lees in stainless steel tanks.

Grenache Pinot Noir

WINE NOTES

Tasting notes

Food pairing

Beautiful salmon pink color with soft grayish hues. An intense and multi-layered aroma with notes of hibiscus, wild strawberries, wild raspberries and cranberries and hibts od flowers and fresh herbs. On the palate, it is fruity with hints of cherries and gooseberries. Light body, vibrant, balanced and fresh.

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.

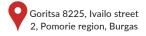












black (



BLACK C Rose

BESCHREIBUNG

Der Name "Schwarzmeerwein" ergab sich aus einer kreativen Wortspielerei. Es ist eine Anspielung auf den Buchstaben "C" in Cabernet Sauvignon, der Sorte, aus der Santa Sarah seinen ersten Wein namens Black Si kreierte. Einige Jahre später, nach sorgfältiger Suche nach einem Ort mit geeigneten Böden und dem richtigen Klima, verlegte das Santa Sarah-Team seine Produktionsstätte in die Nähe der Schwarzmeerküste. Es ist fast so, als ob das Weingut unbewusst wusste, dass es eines Tages am Schwarzen Meer einen festen Standpunkt einnehmen würde, um Weine mit unverwechselbarem Charakter zu kreieren. Der Black C Rosé ist ein Blend aus den Rebsorten Grenache und Pinot Noir, die in den eigenen Weinbergen in der Umgebung des Dorfes Goriza angebaut werden, unter der fachmännischen Aufsicht von Todor Uzunov. Kalina Dyankova hat die Verantwortung für die Kreation und den Anbau dieses Weins übernommen.

GRUNDINFORMATION

Herkunft

Weinregion Bezeichnung

Jahrgang

Sortenzusammensetzung

Alter des Weinbergs

Fläche der Grundstücke

Eigenschaften des Geländes:

Grenache

Pinot Noir

Rebdichte

Erziehung Böden

Ertrag

Weinlese

Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Süd-Schwarzmeer-Region

Trockener Rose Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft

2022

60% Grenache, 40% Pinot Noir

Grenache 1,00 ha, Pinot Noir 2,10 ha

Nach Sorten:

Neigung 2-5°/ Höhe über dem Meeresspiegel 30-70 m/ Ausrichtung **Nord Süd**

Neigung 2-7°/ Höhe über dem Meeresspiegel 30-100 m/

Ausrichtung Nord Süd

5000 Reben/ha

Zweiseitiger Guvot

Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina

5000 kg/ha - 32,5 hl/ha

Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kasetten im Zeitraum vom 27.08 bis 10.09.2022 gelesen und selektiert

TECHNISCHE DATEN

Alkohol, Vol.%

Titrierbare Säuren, g/l

Restzucker, g/l

Flaschenvolumen

Verschluss

Jahr der Abfüllung

Hergestellte Flaschen

Serviertemperatur

13.00 6.00 2.20 750 ml Schraubenverschluss Juni 2023

4 000 Flaschen

Optimale Temperatur 8 °C / 46 °F

TECHNOLOGIE

Winifizierung

Für diese Weinmischung werden 80 % der Trauben direkt gepresst, um eine minimale Farbund rohe Phenolextraktion zu erreichen, während die Frische und die aromatischen Eigenschaften jeder enthaltenen Sorte maximiert werden. Die restlichen 20 % der Mischung werden durch die "Saignée"-Methode gewonnen. Die alkoholische Gärung findet über einen Zeitraum von 3 bis 4 Wochen in Edelstahlbehältern statt, wobei der Most bei niedrigeren Temperaturen reduktiv behandelt wird, um die Aromen zu erhalten.

Reifung

Der Wein wird für 3 Monate auf der Hefe in Edelstahltanks gelagert.

Pinot Noir

VERKOSTUNGSHINWEISE

Aussehen und Aroma / Geschmack Der Wein zeigt eine attraktive lachsrosa Farbe mit subtilen Grautönen. Er entfaltet ein intensives und vielschichtiges Aroma, bei dem Hibiskus, wilde Erdbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren dominieren, ergänzt durch florale und frische Kräuternoten.Am Gaumen zeigt sich eine fruchtige Geschmacksnote mit Akzenten von Kirschen und Stachelbeeren. Der Wein hat einen leichten Körper, ist lebendig, ausgewogen und frisch.

Essenskombination

Dieser Wein harmoniert gut mit Meeresfrüchtesalaten, Fischdelikatessen, hellem Fleisch und verschiedenen Käsesorten. Er kann auch alleine genossen werden.













black C