

НОУ 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 Козанова 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

Винен регион

✓ Вид

✓ Реколта

✓ Сортов състав

Възраст на лозето

✓ Площ на парцелите

Характеристики на терена:

• Гренаж

• Пино Ноар

• Мурведър

✓ 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, 30% Пино Ноар, 10% Мурведър

8 години

Гренаш 1,00 ха, Пино Ноар 2,10 ха, Мурведър 0,26 ха

По сортове:

Наклон 2-5°/Надморска височина 30-70м/Ориентация Север-Юг Наклон 2-7°/Надморска височина 30-100м/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 5,00 1,80

 $750~{
m M}{
m J}$ / $375~{
m M}{
m J}$ / $1500~{
m M}{
m J}$

Стъклена капачка

Март 2023

20 000 бут х 0,75л / 10 000 бут х 0,375л / 800 бут х 1,5л

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, редуктивно третиране на мъстта с цел запазване на ароматите.

Отлежаване

5 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.



БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки

Съчетание с храна

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.

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

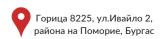












Santa Sarah



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 Kozanova 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

Wine region

Type

Vintage

Grape varieties

Age of vineyard

Vineyard surface area

Topography of vineyard:

Grenache

Pinot Noir

Mourvedre

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, 30% Pinot Noir, 10% Mourvedre

8 vears

Grenache 1,00 ha, Pinot Noir 2,10 ha, Mourvedre 0,26 ha

By varieties:

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

Slope 2-7°/Altitude 30-100 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 5.00

1,80

750 ml / 350 ml / 1500 ml

Vinolok

March 2023

20 000 x 0,75 l / 10 000 x 0,375 l / 800 x 1,5 l

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 temperture and an oxygen-free environement 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.













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 Kozanova 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

✓ Herkunft

✓ Weinregion

Bezeichnung

✓ Jahrgang

✓ Sortenzusammensetzung

✓ Alter des Weinbergs

✓ Fläche der Grundstücke

Eigenschaften des Geländes:

• Grenache

Pinot Noir

Mourvedre

✓ 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, 30% Pinot Noir, 10% Mourvèdre

8 Jahre

Grenache 1,00 ha, Pinot Noir 2,10 ha, Mourvèdre 0,26 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

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

Ausrichtung Nord Süd 5000 Reben/ha

Zweiseitiger Guvot

Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina

5500 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/I

Flaschenvolumen

Verschluss

✓ Jahr der Abfüllung

✓ Hergestellte Flaschen

/ Serviertemperatur

13,00

5,00

1,80

750 ml / 375 ml / 1500ml

Glaskapsel

März 2023

20 000 Fl a 0,75L / 10 000 Fl a 0,375L / 800 Fl a 1,5 L

Optimale Temperatur 8 °C / 46 °F

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 Edelstahltanks 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 Edelstahltanks 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.

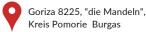












Santa Sarah