

ГОСТЪТ Сира

ДИВА!

Червено Сухо Вино
2024

ЗГУ Дунавска равнина
Северно Черноморие
Сира (100%)

(SINGLE VINEYARD) 



К Л И М А Т

Континентално-средиземноморски, силно повлиян от близостта на Черно море. Характеризира се с топло, сравнително слънчево лято и мека, често ветровита зима, през която рядко се задържа снежна покривка. Пролетта започва рано, а есента е дълга и топла. Усеща се морският бриз, който охлажда нощите, особено в периода на зреене. Валежите са едни от най-слабите в страната, концентрирани през есента и пролетта (500–550 mm годишно).

М Е С Т О П О Л О Ж Е Н И Е

Собствени лозя, в местност „Комлука“, на границата между общини Девня и Аксаково, област Варна. На 15 км от морския бряг. Лозята са с площ 7,5 ха. Разположени са на хълм, с наклон 6–7% и изложение Изток, с надморска височина 170 м. От лозята се вижда Варненския залив.

П О Ч В И

Песъкливо-варовикови почви, с различна степен на каменистост и дълбочина, бедни на хумус, съдържащи много фосили.

Р Е К О Л Т А 2 0 2 4

Реколтата от 2024 г., беше трудна от агрономическа гледна точка, главно поради много малкото валежи, топлата пролет и няколко извънредни епизода с многобройни дни с максимални температури над 35°C. Всички тези фактори доведоха до ограничено развитие на растенията и значително намаляване на добива. Тези екстремни условия на жегата и сушата ни принудиха да пристъпим към гроздобер много рано. Сухите условия и ниската влажност ни позволиха да приберем гроздето в идеални санитарни условия, без никакви гъбични или болестни увреждания.

З А В И Н О Т О

Гроздоберът е ръчен, в малки касетки от 10kg, извършен е на 6.09.2024г. След приемане гроздето е охладено в хладилна камера, след ронкане и смачкване е извършено студена мацерация с ципите за 5 дни при 8 °C. Ферментацията е спонтанна, проведена в неръждаем метален съд, с постоянен контрол на температурата 24–26 °C. След приключване следва задържане с твърдите части за 7 дни под CO₂. Виното е самоток, без пресуване. Отлежава 6 месеца с утайки.

П А Р А М Е Т Р И

Алкохол: 12,5% об.

Остатъчни захари: 1,8 гр/л

Съдържа сулфити

Киселинност: 5,50 гр/л

Енергийна стойност (100 мл):

75 kcal / 316 kJ

Д Е Г У С Т А Ц И О Н Н И Б Е Л Е Ж К И

Цвят: Пурпурен, не много наситен, блестящ и нежен.

Аромат: Многопластов, доминиран от черни горски плодове, следвани от свеж нюанс на млян черен пипер, допълнен от кожа, тютюн и ликорис (сладник).

Вкус: Сочно и елегантно тяло. Вкусът продължава линията на ароматите, с доминираща къпина, усещане за натурален шоколад. Меки и предизвикателни танини. Пикантно свеж и приятно дълъг финал.

Консумация: 14–16 °C.

Храна: Агнешко (печено или на скара), гирос и други месни ястия с екзотични подправки — бахар, карамфил, мента. Вегетарианско: Маринован или грилован патладжан.



ГОСТЪТ е препратка към емоционална история, свързана с лозята. Преди години, когато започна нашето лозарско приключение, често в ранните утрини в лозето се появяваше един див заек. Този приятен ГОСТ изглеждаше достолепен, едър и спокоен. Допускаше ни изненадващо близо до себе си. Сега, когато нашето вино е тук, искаме то да бъде за всички този приятен и изненадващ ГОСТ.

The GUEST Syrah

DIVA!

Red Dry Wine
2024

PGI Danube Plain
North Black Sea Coast
Syrah (100%)

(SINGLE VINEYARD) 



CLIMATE

Continental-Mediterranean, strongly influenced by the proximity of the Black Sea. It is characterized by warm, relatively sunny summers and mild, often windy winters, during which snow cover rarely lingers. Spring starts early and autumn is long and warm. There is a sea breeze that cools the nights, especially during the ripening period. Rainfall is among the lowest in the country, concentrated in autumn and spring (500–550 mm per year).

LOCATION

Own vineyards in the Komluka area, on the border between the municipalities of Devnya and Aksakovo, Varna region. 15 km from the sea coast. The vineyards cover an area of 7.5 ha. They are located on a hill with a 6–7% slope and east exposure, at an altitude of 170 m. The vineyards overlook Varna Bay.

SOILS

Sand-limestone soils, with varying degrees of stoniness and depth, poor in humus, containing many fossils.

VINTAGE 2024

The 2024 vintage was difficult from an agronomic point of view, mainly due to very low rainfall, a warm spring, and several exceptional episodes with numerous days of maximum temperatures above 35 °C. All these factors led to limited plant development and a significant reduction in yield. These extreme heat and drought conditions forced us to start harvesting very early. The dry conditions and low humidity allowed us to harvest the grapes in ideal sanitary conditions, without any fungal or disease damage.

VINIFICATION

The grapes were harvested manually in small 10 kg crates on September 6, 2024. After receiving in winery, the grapes were cooled in a cooling chamber, destemmed and crushed, followed by cold maceration with the skins for 5 days at 8°C. Fermentation was spontaneous, carried out in a stainless steel container, with constant temperature control at 24–26 °C. After finishing, the wine was left with the solids for 7 days under CO₂. The wine is free-run, without pressing. It is aged for 6 months with lees.

TECHNICAL DETAILS

Alcohol: 12,5% vol.

Residual sugars: 1,8 g/l

Contains sulfites

Titrate acids: 5,50 g/l

Energy (100 ml): 75 kcal / 316 kJ

TASTING NOTES

Color: Purple, not too intense, shiny and delicate.

Aroma: Multi-layered, dominated by black forest fruits, followed by a fresh hint of ground black pepper, complemented by leather, tobacco, and liquorice.

Taste: Juicy and elegant body. The taste continues the line of aromas, with dominant blackberry and a hint of natural chocolate. Soft and provocative tannins. Spicy, fresh and pleasantly long finish.

Serving: 14 – 16 °C.

Food pairing: Lamb (roasted or grilled), gyros, and other meat dishes with exotic spices – allspice, cloves, mint. Vegetarian: Marinated or grilled eggplant.



THE GUEST refers to an emotional story connected with the vineyards. Years ago, when our wine-growing adventure began, a wild rabbit would often appear in the vineyard in the early mornings. This pleasant GUEST looked respectable, large, and calm. It allowed us to get surprisingly close to it. Now, when our wine is here, we want it to be that pleasant and surprising GUEST for everyone.