

SIERRANORTE

bodega

ANANTO BLANCO ECOLÓGICO 2017

VARIEDADES

Macabeo 100%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El pozo viejo.

Altitud: 900 metros.

Clima: Extremo influenciado por corrientes mediterráneas. Paraje rodeado de sierras montañosas con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, que originan un microclima peculiar.

Suelo: En planicie y calizo arenosos.

Edad del viñedo: 35 años.

Sistema de conducción: Vaso.

CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja siguiendo los criterios de la agricultura ecológica, de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

ELABORACIÓN

Maceración en frío durante 12-24 horas, fermentación bajo temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante 15 días. Desde la vendimia de las uvas hasta la puesta en botella, se aplica la tecnología más moderna, con los mejores cuidados para obtener el máximo potencial de esta variedad. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado de los vinos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo sus propiedades.

CATA

Amarillo pálido, limpio, con matices verdosos, aromático, bien equilibrado y fresco. Este vino blanco ofrece una agradable acidez que casa perfectamente con aromas de flores, de frutos y de finas hierbas perceptibles por vía retronasal.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar pastas, pescados, mariscos y carnes blancas. Servir preferentemente a una temperatura de 8º-10ºC.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12,5 % Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

Bodega Sierra Norte - Telf.: +34 962 323 099

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

