

SIERRANORTE

bodega

PASIÓN DE BOBAL ROSADO 2017

VARIEDADES

Bobal 100%

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Ladera Fuenteseca.

Altitud: 900 metros.

Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea.

Suelo: Rico en calizas con texturas permeables.

Edad del viñedo: 40 años.

Sistema de conducción: Cordón Royat.

CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja 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

Pasión de Bobal es la combinación de una meticulosa selección de los mejores racimos, recogidos en la parcela de mayor cota de nuestros viñedos localizados en el municipio valenciano de Camporrobles. Maceración pelicular a muy baja temperatura durante 16 horas para liberar los precursores del aroma, seguida de la obtención de la primera cantidad de mosto sangrado y una posterior fermentación a temperatura controlada. 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 su carácter.

CATA

Color rosa claro brillante, nariz intensa con abundantes toques de fruta roja (grosellas, cerezas y fresas) y sutil recuerdo de pétalos de rosa. Al paladar presenta buena estructura, sabroso, amplio y equilibrado. Su fresca acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un postgusto largo y sabroso, en el que destacan los aromas varietales.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar aperitivos y platos fríos, ensaladas, verduras, carnes blancas y arroces.

Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13 % Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.



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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

