

SIERRANORTE

bodega



EQUILIBRIO 9 MESES 2016

VARIEDADES

Monastrell 100%

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Paraje la Raja / Casa del Olmo.

Altitud: 600 metros.

Clima: Continental con influencias del Mediterráneo. Los inviernos son fríos, veranos calurosos y secos. Las precipitaciones son escasas.

Suelo: Pardo y calizo, pobre en materia orgánica y baja salinidad, de textura franco-arenosa con buena aireación.

Edad del Viñedo: más de 40 años.

Sistema de conducción: Tradicional (Vaso).

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

Vendimia manual, selección cualitativa de los racimos que aportan acidez, estructura y vivacidad. Maceración prefermentativa a baja temperatura (16°C) durante 4 días, fermentación controlada a 26°C durante otros 10 días más hasta el momento del descube. Fermentación maloláctica dirigida con cepas seleccionadas en depósito acero inoxidable. Crianza mixta en barricas de segundo llenado, roble francés 60% y 40% de roble americano, durante nueve meses. Tratamientos físicos de estabilización y filtración para garantizar su estabilidad en botella. Los procesos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible.

CATA

Color rojo cereza, ribete rojizo brillante, buena capa. Nariz de intensidad alta, con aromas de fruta roja madura combinados con agradables tostados de la bodega, también toques especiados, suaves sensaciones de cereza confitada, recuerdos a monte bajo y piedra húmeda. Potente entrada en boca con taninos bien maduros, buen recorrido y fresca acidez, fruta roja sabrosa, muy especiado, balsámico, sensación licorosa que baña los tostados, con volumen, franco y persistente, de final largo.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar asados y guisos, carnes rojas, caza menor, quesos y fiambres.

Servir preferentemente a una temperatura de 16-18°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14,5% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

