

## BODEGA SIERRA NORTE

## MARILUNA BLANCO Y TINTO RENACEN CON NUEVAS VARIETADES Y CAMBIO DE IMAGEN

Bodega Sierra Norte da un giro total a su vino Mariluna, al que ha renovado por dentro y por fuera. El nuevo Mariluna apuesta por variedades nacionales, Tempranillo y Bobal en el tinto, y Verdejo y Macabeo en el blanco. Además, se le ha dado un nuevo diseño a la etiqueta, aportando una imagen fresca y una gráfica más minimalista. Otra de las novedades es que cuenta con la certificación de vino ecológico.

**Requena (27/03/18).**- Bodega Sierra Norte relanza su vino Mariluna con un cambio integral tanto en las variedades de elaboración como en la imagen que proyecta. El resultado es un **vino ecológico de carácter mediterráneo en el que encontramos la impronta Sierra Norte:** vinos de **gran frescura e intensidad aromática.**

**Mariluna** cuenta con una versión en tinto y otra en blanco, y en la elaboración de ambos se ha apostado por las **variedades nacionales más reconocidas internacionalmente, que van acompañadas de variedades autóctonas mediterráneas.** En **Mariluna tinto**, el protagonismo se lo lleva la **Tempranillo (85%)** que vinifica junto con **Bobal**. Las uvas proceden de **viñedos viejos de más de 40 años.** En su elaboración se utiliza la **técnica del 'delestaje'**, que consiste en extraer la totalidad del mosto del depósito en su fase de maceración y volver a incorporarlo de golpe para provocar que el líquido rompa el llamado sombrero, formado por el hollejo, **para obtener más color y estructura.** Este vino reposa durante **seis meses en barricas de roble francés y americano.** En la cata encontramos fruta roja, cacao, notas tostadas y especias dulces. Es un vino con **mucha fruta, volumen en boca y sabroso.**

En el caso de **Mariluna blanco**, la variedad predominante es **Verdejo (85%),** que se acompaña con **Macabeo.** Para su elaboración solo se utiliza el **mosto flor**, que se obtiene de un prensado muy leve de la uva. Como **signo diferencial** de otros blancos, cuenta con **dos meses de crianza sobre sus lías finas,** con un removido semanal que aumenta su volumen y complejidad en boca. Es un vino muy aromático, con notas de flor blanca, cítricos y albaricoque. **Amable en la cata, con buena acidez, complejo y untuoso.** Este vino ha ganado la medalla de bronce en categoría de vinos blancos en el concurso de vinos de Proava 2018.

Esta nueva personalidad del vino va acompañada de **una nueva imagen,** una etiqueta con una **representación minimalista del fondo del mar, apelando al nombre del vino y también a su carácter mediterráneo.**

Las uvas con las que se elabora Mariluna proceden de Camporrobles, que es donde la bodega tiene el grueso del viñedo, aunque también cuentan con zonas de producción en **La Roda (Albacete) y Jumilla (Murcia),** donde la bodega ha ido en la **búsqueda de varietales, terruños y climas concretos.** Esta diversidad de zonas de cultivo permite a Sierra Norte trabajar en **cinco denominaciones de origen: Valencia,** a la que se acoge Mariluna, **Utiel-Requena, Alicante, Jumilla** y la **IGP Vino de la Tierra de Castilla.** En la actualidad Bodega Sierra Norte, además de seguir ampliando cuota en el mercado nacional, tiene una **amplia presencia en el mercado internacional,** en mercados tan exigentes como el del **norte de Europa, Japón, Canadá y Estados Unidos, entre otros.**