

SIERRANORTE

bodega

CERRO BERCIAL BLANCO SELECCIÓN 2016

VARIEDADES

Chardonnay 45% - Sauvignon B. 40% - Macabeo 15%

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: La Bicuerca y Fuenteseca

Altitud: 920 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental.

Suelo: Margas, calizo arenosos de buena profundidad.

Edad del viñedo: viñedos de más de 15 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Guyot.

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

Tras rigurosos controles, el equipo técnico de la bodega determina la maduración ideal y comienza la vendimia. Cada variedad se vendimia a mano y se elabora por separado. La recolección se realiza por la noche para evitar al máximo la oxidación de los mostos y conservar los matices aromáticos más delicados. Una vez recibida la uva en la bodega hacemos un desfangado estático con ayuda de frío sólo del mosto flor procedente de un ligero prensado neumático. Trasegamos el mosto limpio que fermenta a temperatura controlada para obtener su mejor expresión aromática. Posteriormente se trasiega a barricas de roble francés donde es criado durante 3 meses con un ligero removido sobre sus finas lías. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo su expresión.

CATA

El resultado es este vino amarillo pajizo, brillante con una excelente combinación de aromas cítricos, de flor blanca y suaves recuerdos tostados. Paladar amplio, envolvente, cremoso, fresca acidez e interesante persistencia evocadora.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar quesos fuertes, curados y cremosos. Arroces con fondo de todo tipo, secos, caldosos y melosos de carne, pescado y marisco. Anguilas o sardinas ahumadas.

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

