

SIERRANORTE

bodega

ANANTO TINTO ECOLÓGICO 2017

VARIETADES

100% Monastrell



ES-ECO-020-CV
Agricultura de la UE

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Paraje La Doncella / Alicante.

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 20 años

Sistema de conducción: Tradicional en vaso.

CULTIVO

Cepas de Monastrell formadas en vaso, densidad de plantación 1.600 cepas/ha. 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 de la variedad Monastrell, selección cualitativa de los racimos que aportan acidez, estructura y vivacidad. Se vinifica con maceración prefermentativa a baja temperatura (16°C) durante 4 días, fermentación controlada a 24°C durante otros 6 días más hasta el momento del descube. Fermentación maloláctica dirigida con cepas seleccionadas. Los procesos de los vinos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo su expresión.

CATA

Color rojo cereza de capa alta. Nariz con mucha fruta roja y negra madura destacando cereza, ciruela negra, fresa y dátil. En boca tiene presencia con fruta roja y negra golosa acompañada de higo seco y dátil. Su viveza en acidez le proporciona un magnífico equilibrio.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar embutidos, carnes blancas a la parrilla, guisos con arroz y quesos semicurados.

Servir preferentemente a una temperatura de 14-16°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

