

SIERRANORTE

bodega

ANANTO ROSADO ECOLÓGICO 2018

VARIEDADES

Bobal 100%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Ardal.

Altitud: 900 metros.

Clima: Extremo influenciado por corrientes mediterráneas. Paraje rodeado de sierras montañosas con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, que originan un microclima peculiar.

Suelo: En planicie y ricos en arcillas rojas.

Edad del viñedo: 35 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Cordón Royat.

CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja siguiendo los criterios de la agricultura ecológica, 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

Vino rosado conseguido mediante el sistema de sangrado tradicional, previa maceración del mosto con los hollejos y aplicación de control de temperatura en fermentación para extraer el máximo potencial de esta variedad. 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

Bonito color frambuesa, limpio y brillante. En nariz se muestra afrutado e intenso, con nitidez de los aromas varietales. En boca es fresco, amable en matices y muy bien estructurado.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar pastas, pescados, mariscos y carnes blancas. Servir preferentemente a una temperatura de 8º-10ºC.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

