

SIERRANORTE

bodega

PASIÓN DE MOSCATEL BLANCO ECO 2018

VARIETADES

Moscatel 100%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Pincho.

Altitud: 700 metros.

Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea.

Suelo: Rico en calizas con texturas permeables.

Edad del viñedo: 25 años.

Sistema de conducción: 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 la vendimia, las uvas son sometidas a una maceración fermentativa en frío durante 12 horas. Prensado suave para la extracción del mosto. Desfangado estático y posterior fermentación alcohólica a temperatura controlada de unos 14°C. Posterior crianza sobre sus lías finas hasta el momento del embotellado. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado de los vinos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para que su expresión se mantenga al máximo.

CATA

Pajizo pálido de frescura infinita, tiene un aroma exquisito característico de la variedad, notas florales, flores blancas y frutales de albaricoque y manzana verde. En boca es frutoso, seco, buena acidez, muy amplio, te llena la boca de matices y te deja una sensación final muy agradable, de gran persistencia.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar pescados, carnes blancas, pastas, quesos y postres.

Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12,5% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.



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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

