

SIERRANORTE

bodega



EQUILIBRIO SAUVIGNON BLANC 2018

VARIEDADES

100% Sauvignon Blanc



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: La Raja / Casa del Olmo.

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: 16 años

Sistema de conducción: Espaldera en cordón

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

Tras rigurosos controles, el equipo técnico de la bodega determina la maduración óptima y comienza la vendimia en la primera semana de septiembre. Ésta 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 solo del mosto flor procedente de un ligero prensado neumático, trasegamos el mosto limpio y fermentamos a temperatura controlada para alcanzar su mejor expresión aromática. Una vez acabada la fermentación, hacemos un trasiego y lo conservamos con su lía fina, protegiéndolo así de la oxidación, y aportándole mayor volumen y suavidad al vino. 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

Amarillo pajizo con tonos verdes.

Intenso en nariz, detalles de fruta tropical, hinojo y flor blanca. Muy complejo y elegante.

Fresco en boca, amplio, sabroso, con una excelente acidez, muy equilibrado y con marcada sensación frutal que lo hace perdurar.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar arroces y verduras, pescados, moluscos y crustáceos, así como quesos frescos y sopas.

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

