

SIERRA NORTE SE ABRE AL ENOTURISMO CON LA INAUGURACIÓN DE UNA NUEVA BODEGA EN CALDERÓN, REQUENA

Bodega Sierra Norte celebra este año su 20 aniversario y el broche lo pondrá, a mediados de año, con la inauguración de una nueva bodega, ubicada en Calderón, aldea de Requena, y que formará parte de un proyecto global de enoturismo. Un edificio en el que primará la eficiencia, la sostenibilidad y el diseño. La bodega ha hecho este anuncio en un acto en el que ha presentado la nueva añada de sus vinos, que incorporarán los certificados ecológico y vegano.

Requena (05/03/19).- Veinte años de camino merecen una gran celebración y Bodega Sierra Norte lo hará inaugurando su **nueva bodega en Calderón, Requena**. Un **proyecto de enoturismo** que está a punto de culminar en su primera fase, con la construcción de un edificio con una **atractiva arquitectura, eficiente y sostenible**. La superficie que ocupará la nueva bodega será de 8.000 m², e incluirá una amplia sala de barricas, sala de catas, tienda, nave de elaboración, zona de embotellado, laboratorio, área de almacenaje y oficinas.

Una vez concluida la obra nueva, se dará inicio a la segunda fase del proyecto, la **rehabilitación de Casa Calderón, una bodega de 1900** que fue referente en toda la comarca y que se encuentra anexa. El objetivo será respetar al máximo su estructura original, que cuenta con una zona de elaboración que se convertirá en museo, una capilla, un amplio patio ajardinado y habitaciones que se habilitarán pensando en alojamientos turísticos.

“Estos veinte años nos hemos dedicado al viñedo, a elaborar vinos que han alcanzado una dimensión y se han hecho un nombre, pero nos faltaba entrar en un sector que consideramos muy relevante, el enoturismo. Casa Calderón será una propuesta singular y de calidad, que se sumará a la ya existente en la comarca de Requena-Utiel”, comenta **Manuel Olmo, gerente y enólogo de Bodega Sierra Norte.**

La bodega está rodeada de 50 hectáreas de viñedo, que Sierra Norte ya ha comenzado a cultivar según su filosofía de trabajo, que se asienta en la agricultura ecológica y la sostenibilidad.

Nuevas añadas con certificado ecológico y vegano

Bodega Sierra Norte ha hecho este anuncio en la presentación de la nueva añada de sus vinos, la 2018, que ha resultado muy compleja por la climatología, lo que ha obligado a poner aún más cuidado del habitual en el viñedo.

“Ha sido una **vendimia de microcirugía**, las precipitaciones en la última fase de maduración nos obligaron a aguantar para vendimiar en el momento preciso y se dieron situaciones muy críticas, pero finalmente podemos decir que **la añada 2018 es excelente**”, comenta Olmo.

Será una añada de gran calidad para los vinos tintos elaborados con Bobal que ahora mismo están en fase de envejecimiento, como **Pasión de Bobal y Cerro Bercial Ladera Los Cantos**. También lo será para los blancos, dado que la alta pluviometría les ha beneficiado. La bodega se muestra especialmente satisfecha con **Mariluna**, que se está asentando muy bien en el mercado, poniéndose al nivel de **Pasión de Moscatel**, plenamente consolidado.

Los vinos de la nueva añada incorporarán, como novedad, el **certificado de vino vegano**, obtenido hace unos meses, y también el **certificado de vino ecológico**, con el que la bodega ya contaba desde hace años.

Equilibrio Sauvignon Blanc, nueva incorporación desde Jumilla

La añada 2018 trae una sorpresa más, **un nuevo vino para el catálogo de Bodega Sierra Norte**. Se trata de **Equilibrio Sauvignon Blanc**, que viene a completar la familia Equilibrio que la bodega elabora en Jumilla.

“Hasta ahora, en Jumilla elaborábamos tres tintos con la **Monastrell** como protagonista, Equilibrio joven, Equilibrio 4 y Equilibrio 9, y desde hace tiempo queríamos incorporar un blanco. Llevamos **seis años trabajando el viñedo con las miras puestas en conseguir la calidad de uva que requería su elaboración, y por fin, con Equilibrio Sauvignon Blanc, tenemos el resultado que deseábamos**”, afirma Olmo.

Bodega Sierra Norte cuenta con el grueso de sus cultivos y elaboración en **Requena**, donde inició la actividad hace 20 años. Hace seis años decidió trabajar también en otras zonas, **buscando singularidades climáticas y varietales autóctonos**, y recaló en **La Roda y en Jumilla**, donde también cuenta con bodegas de elaboración y donde elabora marcas como la citada **Equilibrio, Olcaviana y 1564**.