

SIERRANORTE

bodega



EQUILIBRIO 4 MESES 2018

VARIEDADES

Monastrell 100%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: 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: más de 25 años.

Sistema de conducción: Tradicional (Vaso).

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

Maceración prefermentativa a baja temperatura (16°C) durante 4 días, fermentación controlada a 26°C durante otros 8 días más hasta el momento del descube. Fermentación maloláctica dirigida con cepas seleccionadas en depósito de acero inoxidable. Crianza mixta en barricas de segundo llenado, roble americano 70% y 30% de roble francés, durante cuatro meses. Tratamientos físicos de estabilización y filtración para garantizar su estabilidad en botella. 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 con ribete granate y reflejos rubí, genera lágrima fina de caída lenta, limpio. Nariz compleja, donde se funde de forma equilibrada la fruta negra, las especias dulces con las notas de vainilla. Si se oxigena, poco a poco van apareciendo aromas de fruta roja, sotobosque y aromas de tierra mojada. En boca es sabroso, fresco, ligeramente balsámico, con buen cuerpo y taninos maduros bien marcados. Final especiado de buena persistencia.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar embutidos, asados, estofados, carnes rojas a la parrilla y carnes blancas.

Servir preferentemente a una temperatura de 16-18°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14,5% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

