

SIERRANORTE

bodega

1564 PETIT V. TINTO ORGANIC 2018

VARIEDADES

Petit Verdot 100%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: La Cuesta.

Altitud: 700-740 metros.

Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.

Suelo: Calizo arenoso de media profundidad.

Edad del viñedo: 22 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Cordón Royat.

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

Vendimia nocturna de las uvas. Maceración pelicular en frío para liberar aromas y posterior fermentación a temperatura controlada. Maceración con los hollejos hasta final de fermentación alcohólica y crianza durante 10 meses en barrica bordelesa de roble americano y francés. 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 sus propiedades.

CATA

Color rojo rubí con matices violáceos. Tonos minerales en nariz que dan paso a fruta roja, notas maduras de mora y regaliz con aromas de crianza toffee y vainilla. En boca se presenta con mucho volumen y complejidad. Muy largo y elegante.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar guisos, asados, carnes rojas, caza menor, quesos y arroces.

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

