

SIERRANORTE

bodega



1564 VIOGNIER ORGANIC 2018

VARIEDADES

Viognier 100%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Cerro

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 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

Vendimia manual de las uvas. Maceración pelicular y posterior fermentación a baja temperatura (15°C) seguida de una breve crianza en barrica bordelesa de roble francés hasta su embotellado. Los últimos procesos del vino, clarificación, estabilización y filtrado antes de embotellar, son realizados de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo sus propiedades.

CATA

De color amarillo pajizo con matices verdosos y aroma a frutos blancos, tropicales y minerales. En boca este vino es fresco, equilibrado y muy expresivo. Es un vino aromático, agradable, denso y cremoso.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar aperitivos, pasta, arroces, pescado, mariscos y carne de ave.

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

