

SIERRANORTE

bodega

1564 SYRAH TINTO ORGANIC 2018

VARIETADES

Syrah 100%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Las Maricas-Los Terreros.

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 ecológico y vegano 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 que componen este vino. Maceración prefermentativa en frío de los hollejos y el mosto con remontados frecuentes. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en barrica y 4 meses de envejecimiento en barricas de roble francés y centroeuropeo hasta el momento de su embotellado. 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 picota de capa alta e irisaciones violáceas. Fruta roja y negra en nariz, fresa, frambuesa, mora, cassis acompañado de ligero tostado de barrica y toques especiados. Paso en boca muy sabroso, redondo, con buena acidez y larga persistencia.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar platos condimentados, guisos, carnes rojas y caza.

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

