

# SIERRANORTE

bodega



## FUENTESECCA ROSADO ECOLÓGICO 2024

### VARIEDADES

Bobal 80% - Cabernet Sauvignon 20%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Fuentesecca.

Altitud: 920 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental.

Suelo: Arenoso calizo, profundidad media.

Edad del viñedo: Bobal 20 años, Cabernet 28 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 siguiendo los criterios de la agricultura ecológica, 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

Tras rigurosos controles, el equipo técnico de la bodega determina la maduración fenólica ideal y comienza la vendimia. En esta añada, el Bobal se vendimió en la tercera semana de septiembre y el Cabernet en la segunda de octubre. Elaborado a partir de mosto flor procedente del sangrado de las uvas, desfogado estático con ayuda de frío. El mosto limpio se fermenta a temperatura controlada para dirigirlo hacia su mejor expresión aromática. Acabada la fermentación, trasegamos y lo conservamos con su lía fina, protegiéndolo así de la oxidación, y aportándole mayor volumen y suavidad al vino. Los procesos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo su carácter.

### CATA

De un bonito color rosa fresa con reflejos violáceos, limpio y muy brillante. En nariz se muestra intenso, fragante y goloso, con aromas a fruta roja madura, fresas con nata, gominolas rojas y ligeros toques florales. En boca es fresco, amplio y muy perfumado. Confirma el punto goloso que exhibía en nariz y muestra un excelente equilibrio que lo convierte en un rosado intenso y fácil de beber. Los aromas frutales que mostraba durante la fase olfativa vuelven en retronasal, durante un final de gran persistencia.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal con aperitivos, arroces, verduras asadas y carnes blancas.

Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 12 % Vol.

**DISPONIBLE EN** 75 Cl.

**INGREDIENTES Y ALERGENOS:** Ver QR



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

E-mail: [info@bodegasierranorte.com](mailto:info@bodegasierranorte.com)

[www.bodegasierranorte.com](http://www.bodegasierranorte.com)

