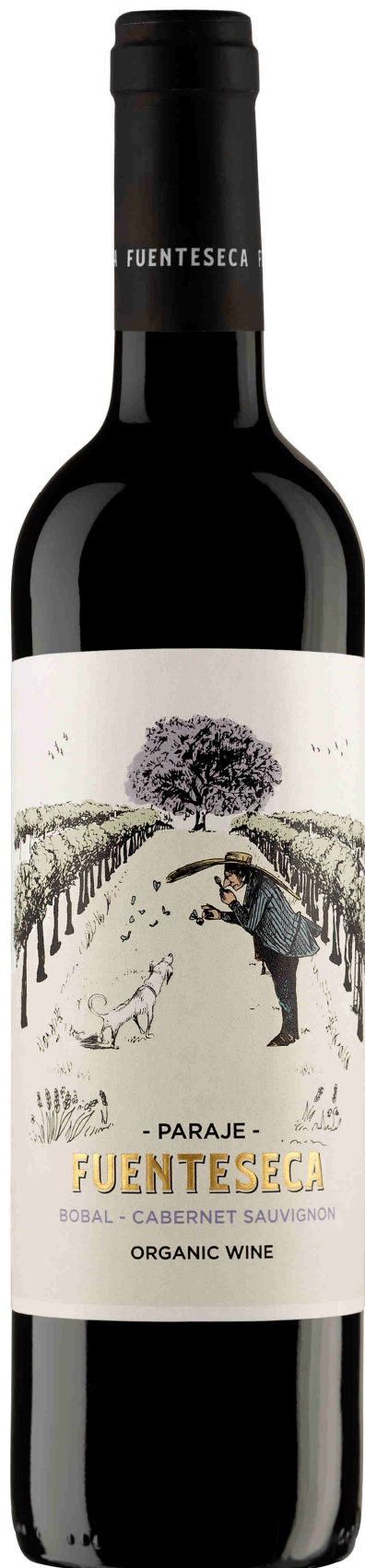


SIERRANORTE

bodega



FUENTESECA TINTO ECOLÓGICO 2023

VARIEDADES

Bobal 60% - Cabernet Sauvignon 40%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Fuenteseca.

Altitud: 920 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental.

Suelo: Arenoso calizo de 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

Cada variedad se vendimia y elabora por separado. 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 la segunda de octubre. Una vez recibida la uva en la bodega, es enfriada para inhibir la fermentación mientras hacemos remontados frecuentes para una mayor extracción de materia colorante, precursores aromáticos y sólo los taninos dulces. Después se fermenta a temperatura controlada de 22-24°C, con remontados suaves. El prensado se efectúa en prensa neumática y la fermentación maloláctica, en depósitos de acero inoxidable. 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 su carácter.

CATA

Color rojo cereza intenso con reflejos cardenalicios.

La carga frutal es intensa y de buena persistencia (frutos negros, grosella...).

En boca es amable, amplio y frutal. De paladar fresco con un tanino notable y una sensación especiada que preside el paso de boca.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

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

Servir preferentemente a una temperatura de 14-16°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13,5% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

