

SIERRANORTE

bodega

OLCAVIANA BLANCO ECOLÓGICO 2023

VARIEDADES

Chardonnay 100%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Casas del Cerro.

Altitud: 720 metros.

Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea.

Suelo: Calizo-arenoso, de poca profundidad, muy pobre en materia orgánica y rico en carbonato cálcico.

Edad del viñedo: 13 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Guyot.

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 óptima y comienza la vendimia en la primera semana de septiembre. Ésta se realiza por la noche para evitar al máximo la oxidación de los mostos y conservar los matices aromáticos más delicados. Una vez recibida la uva en la bodega, hacemos un desfogado estático con ayuda de frío solo del mosto flor procedente de un ligero prensado neumático, trasegamos el mosto limpio y fermentamos a temperatura controlada para alcanzar su mejor expresión aromática. Una vez acabada la fermentación, hacemos un trasiego y lo conservamos con su lía fina, protegiéndolo así de la oxidación, y aportándole mayor volumen y suavidad al vino. 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 amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Vino expresivo de fresco aroma a fruta de hueso y tropical (pera, melocotón, piña...) y flores blancas.

En boca es sabroso, frutal y con buena acidez, que equilibra la sensación golosa de la fruta. Amplio y de postgusto largo.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.

Servir preferentemente a una temperatura de 8º-10ºC.

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

