SIERRANORTE
bodega

PASIÓN DE MONASTRELL TINTO 2019

VARIEDADES
Monastrell 100%

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Raspay.
Altitud: 700 metros.
Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea. Alto números de horas de sol y pluviometría baja.
Suelo: Son franco-arenosos con elevada porosidad y permeabilidad.
Edad del viñedo: más de 50 años.
Sistema de conducción: Tradicional en vaso.

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

Uvas de la variedad Monastrell procedentes de viñedos de pie franco de más de 50 años, vendimiadas manualmente y sometidas a un meticuloso proceso de selección. Maceración prefermentativa a baja temperatura (14ºC) durante 6 días, fermentación controlada por debajo de 26ºC durante otros 12 días más hasta el momento del descube. Fermentación maloláctica y posterior envejecimiento en barricas de segundo llenado de roble francés durante 6 meses. Por último, los procesos de clarificación, estabilización y filtrado se realizan de la manera más respetuosa posible para preservar al máximo sus características una vez embotellado.

CATA

Color rojo cereza, ribete rojizo brillante, buena capa y gruesa lágrima suavemente tintada. Nariz de buena intensidad, aromas de fruta roja bien fresca y madura, marcados tostados de la barrica, finos especiados con toques de pimentón dulce y pimienta roja en grano, suaves sensaciones de cereza confitada, mentolados, hierbas del monte y piedra húmeda. Potente entrada en boca con una suave astringencia, buen recorrido y fresca acidez, fruta roja sabrosa, muy especiado, balsámico, sensación licorosa que baña los tostados. Taninos agradables y con volumen, fresco y persistente. Final largo, postgusto de fruta roja y retronasal ahumado.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar comidas con peso como carnes rojas, caza y pato, así como quesos fuertes, pates y pastas con salsa.
Servir preferentemente a una temperatura de 16-18ºC.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl

Bodega Sierra Norte - Telf.: +34 962 323 099
E-mail: info@bodegasierranorte.com
www.bodegasierranorte.com