

SIERRANORTE

bodega

ANANTO TINTO ECOLÓGICO 2022

VARIEDADES

Bobal 65% - Tempranillo 35%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Ardal y El Campillo.

Altitud: 900 metros.

Clima: Extremo influenciado por corrientes mediterráneas. Paraje rodeado de sierras montañosas con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, que originan un microclima peculiar.

Suelo: En planicie y ricos en arcillas rojas.

Edad del viñedo: 35 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

Desde la vendimia de las uvas hasta la puesta en botella se aplica la tecnología más moderna con los mejores cuidados para obtener el máximo potencial de estas variedades. Después de una breve maceración en frío, es sometido a una fermentación en contacto con las pieles a temperatura controlada con delicados remontados durante aproximadamente 15 días. Fermentación maloláctica en depósito 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

Cereza granate limpio y bien cubierto. Se aprecia su delicada juventud. Aromas complejos de frutos rojos (fresas, moras), buena expresión frutal, vivo y completo. Revelador desde las primeras sensaciones en boca. Sorprende por su plenitud de matices, gran intensidad y su marcado equilibrio. Presenta un suave tanino maduro que armoniza sensaciones. Impresionante modelo del bien hacer.

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

