

SIERRANORTE

bodega



OLCAVIANA TINTO ECOLÓGICO 2022

VARIEDADES

Tempranillo 100%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Cañada Marchante.

Altitud: 700 metros.

Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea.

Suelo: Margas, calizo arenosos de profundidad media.

Edad del viñedo: 24 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 la segunda semana de septiembre. 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 con reflejos violáceos.

Intensas notas de fruta: cereza y ciruela sobre delicados aromas de violeta.

Muy franco en boca, con recuerdo de frutos rojos silvestres. Recorrido fresco y afrutado. Sabroso, largo y elegante.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar todo tipo de tapas, pastas, embutidos, carnes ligeras y barbacoa.

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

