

BIVARIETALES JÓVENES Y ECOLÓGICOS**BODEGA SIERRA NORTE CONSIGUE DOS BACCHUS DE PLATA CON FUENTESECA BLANCO Y ROSADO**

Requena (26/03/15).- Los vinos de Bodega Sierra Norte **Fuenteseca blanco** y **Fuenteseca rosado** han sido galardonados con dos **Bacchus de Plata** en el **Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2015, celebrado en Madrid del 19 al 23 de marzo**. Los Fuenteseca son **bivarietales jóvenes y ecológicos** en los que la bodega ha primado la presencia de **uvas autóctonas del Mediterráneo**, a las que han unido variedades foráneas elegidos expresamente para complementar a las uvas mediterráneas.

Fuenteseca blanco está elaborado en un **80% con Macabeo** y en un **20% con Sauvignon Blanc**, y **Fuenteseca rosado** con un **80% de Bobal** y un **20% de Cabernet Sauvignon**. En ambos vinos, la vendimia de las variedades y su elaboración se han realizado por separado, extrayendo así la máxima expresión de cada varietal para que el ensamblaje final resulte perfecto.

Se trata de vinos en los que **la fruta tiene un gran protagonismo**. En el caso de Fuenteseca blanco, los aromas traen recuerdos de flores blancas, frutas tropicales, albaricoque e hinojo, ofreciendo en boca una gran frescura y a la vez resultando untuoso y sabroso.

Por su parte, Fuenteseca rosado, de color rojo cereza con tonos violáceos, aporta aromas de frutos rojos y en boca ofrece cuerpo, potencia y frescura, pero a la vez sobriedad y elegancia.

Vinos bandera de la DO Utiel-Requena

La nueva añada 2014 de Fuenteseca está acumulando importantes logros en el escaso mes que lleva en el mercado. Precisamente estos dos vinos de la familia Fuenteseca que acaban de recibir las medallas Bacchus de Plata, han sido **seleccionados por el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena** mediante cata a ciegas, dentro de un selecto grupo de vinos, **para representar a esta Denominación de Origen durante todo 2015**.

La marca Fuenteseca, que también cuenta con una referencia en tinto, es una de las que tiene un mayor recorrido para Bodega Sierra Norte, ya que lleva once años en el mercado y se **exporta a 18 países, entre ellos Alemania, Japón y EEUU**.