

BIVARIETALES QUE APUESTAN POR UVAS AUTÓCTONAS MEDITERRÁNEAS

Bodega Sierra Norte estrena añada e imagen de sus vinos Fuenteseca

Fuenteseca, un vino con once años de trayectoria y el que más rotación tiene para Bodega Sierra Norte, presenta añada y nueva imagen. Se trata de un bivariedad ecológico en el que se potencia la presencia de uvas autóctonas mediterráneas, a las que se han sumado variedades foráneas que las complementan a la perfección.

Valencia (10/03/15).- Bodega Sierra Norte ha presentado la nueva añada y nueva imagen de uno de sus vinos con más trayectoria, Fuenteseca, un **bivariedad de la DO Utiel-Requena que aúna uvas autóctonas del Mediterráneo con uvas foráneas**. En esa fusión, las líderes son la **Bobal**, en el **Fuenteseca tinto y rosado**, y la **Macabeo** en el **blanco**. Y estas uvas tan mediterráneas se han unido con los variedades que mejor las complementan: **Cabernet Sauvignon** en el caso de la Bobal y **Sauvignon Blanc** para ensamblar con la Macabeo, y así obtener el tipo de vino deseado. Todas ellas, además, de **cultivo ecológico**.

La añada 2014 también viene acompañada de una imagen más cercana a la evolución que ha tenido el vino a lo largo de estos años. Se trata de un **diseño más elegante**, lejano al minimalismo y desenfadado que mostraba la etiqueta anterior.

“Cuando sacas un vino al mercado, este vino ya es de la gente y el tipo de consumidor que lo elige va marcando parte de su personalidad. **En el caso de Fuenteseca queríamos equilibrar continente y contenido, ya que la imagen anterior no la sentíamos identificada con la calidad del producto. Con esta nueva imagen nos acercamos más al carácter del vino y a su público**”, afirma Manuel Olmo, gerente de Bodega Sierra Norte.

Fuenteseca lleva once años en el mercado y cuenta con una gran acogida a nivel nacional e internacional. En la actualidad se exporta a 18 países, entre ellos Alemania, Japón y EEUU, lo que lo convierte en uno de los vinos de mayor rotación de la bodega.

Apuesta por las variedades autóctonas mediterráneas

Al igual que con los vinos **Pasión de Bobal, Pasión de Moscatel, Pasión de Monastrell, Equilibrio y Mariluna**, Bodega Sierra Norte también ha apostado en Fuenteseca por **las variedades autóctonas mediterráneas**. En este caso, ensambladas con una uva foránea seleccionada, única y exclusivamente, por su perfecta unión con la Bobal y la Macabeo, lo que ha dado lugar a unos **bivariedades de intensa y fina nariz, frescos en boca y exquisita singularidad**.

La **apuesta por las uvas cuyo origen se sitúa en el Mediterráneo es una de las líneas estratégicas de Bodega Sierra Norte desde sus inicios**. Los primeros trabajos se

hicieron con Bobal, pero la bodega ha ido buscando otros varietales y lo ha hecho yendo a su lugar de origen, a las zonas donde se encuentra la mejor expresión de estas uvas, como el caso de la **Monastrell**, que recolectan en los viñedos de El Pinós, zona limítrofe entre Jumilla y Alicante, o la **Moscatel** en Camporrobles.

Bodega Sierra Norte, localizada en Requena, trabaja con seis indicaciones geográficas: Las DOP **Utiel-Requena, Valencia, Alicante, Jumilla, La Mancha y Vinos de la Tierra de Castilla**. Cuenta con viñedos en Camporrobles, La Roda y Jumilla junto a los que tiene sus propias bodegas de producción y embotellado, a no más de cinco kilómetros de los campos, lo que asegura la **máxima calidad de la uva una vez recolectada**. Sus vinos se exportan a los cinco continentes, con una mayor implantación en el mercado europeo y americano.

Datos de cata Fuentesecca 2014

Fuentesecca tinto 2014 está elaborado con un **60% Bobal** de 20 años y **40% Cabernet Sauvignon** de 28 años. De vendimiado nocturno la tercera semana de septiembre, en el caso de la Bobal, y la segunda semana de octubre, en el caso de la Cabernet. En la elaboración la uva se expuso a remontados frecuentes para una mayor extracción de materia colorante para pasar después a una fermentación a temperatura entre 22 y 24º. Posteriormente se realizó el prensado y la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. El resultado es un **vino de color rojo cereza intenso, con reflejos cardenalicios. Su carga frutal es intensa y de buena persistencia**. En boca es un vino amable, amplio y frutal. De paladar fresco, con tanino notable y una sensación especiada que preside el paso de boca.

Fuentesecca rosado 2014 está elaborado con un **80% de bobal** de 20 años y un **20% de Cabernet Sauvignon** de 28 años. Su producción se ha hecho únicamente a partir del mosto flor procedente del sangrado de las uvas, desfangado estático con ayuda de frío, trasiego del mosto limpio y fermentación a temperatura controlada, para dirigirla a su mejor expresión aromática. Tras esta fase se realizó un nuevo trasiego y se conservó con su lía fina para aportarle mayor volumen y suavidad al vino. El resultado es un **vino de color rojo cereza brillante con tonos violáceos. De aroma intenso, frutos rojos, cereza y fresa con un fondo especiado del hollejo**. Es un **vino con cuerpo, potencia, fresco, sobrio, franco y elegante**.

Fuentesecca 2014 blanco está elaborado en un **80% con Macabeo**, de vendimia nocturna la tercera semana de septiembre, y en un **20% con Sauvignon Blanc**, de vendimia nocturna la segunda semana de septiembre. El proceso de elaboración de este vino se inicia con un desfangado estático con ayuda de frío sólo del mosto flor. Tras un trasiego del mosto limpio y fermentación a temperatura controlada, se pasa a la fase de conservación con su lía fina, lo que le aporta el adecuado volumen y suavidad. En cata **es un vino amarillo pálido con destellos verdes, brillante y limpio. En nariz aparecen aromas de flor blanca, fruta tropical, piel de albaricoque e hinojo, muy complejo y elegante**. Es fresco en boca, amplio, untuoso, sabroso, con excelente acidez, muy equilibrado, de final largo y perfumado postgusto.