

BODEGA SIERRA NORTE

EQUILIBRIO 4 Y EQUILIBRIO 9, VINOS MONASTRELL DE DO JUMILLA, ORO EN LOS PREMIOS MONO VINO

Jumilla (24/02/16).- Los vinos **Equilibrio 4** y **Equilibrio 9** elaborados por **Bodega Sierra Norte** y pertenecientes a la **DO Jumilla**, han obtenido dos **medallas de oro en los premios Mono Vino**, en los que se evalúa a vinos elaborados con un único varietal, en este caso, Monastrell.

Desde sus inicios, Sierra Norte ha hecho una **apuesta por elaborar monovarietales con uvas autóctonas del Mediterráneo** entre las que se encuentra la **Monastrell**. Con ella, la bodega elabora la familia **Equilibrio**, compuesta por tres vinos, **Equilibrio joven, Equilibrio 4 y Equilibrio 9**. Los viñedos de los que proceden se trabajan de forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cuentan con buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión, algo que se refleja de manera notable en el vino.

Equilibrio 9 está elaborado con uvas procedentes de **viñedos viejos de más de 50 años y pie franco**. Cuenta con una **crianza mixta de nueve meses**, en barricas de segundo llenado, de roble francés al 60% y de roble americano al 40%. El vino tiene una potente entrada en boca, con **taninos bien maduros, buen recorrido y fresca acidez**. Muy especiado, balsámico, sensación licorosa que baña los tostados, fruta roja sabrosa, con volumen franco y persistente.

La Monastrell con la que está elaborado **Equilibrio 4** procede de **viñedos de más de 25 años**. El vino pasas por una **crianza mixta durante cuatro meses** en barricas de segundo llenado, al 70% de roble americano y 30% de roble francés. En cata es sabroso, fresco, ligeramente balsámico, con buen cuerpo y taninos maduros bien marcados.

Los premios Mono Vino han repartido **50 medallas de oro, de las que únicamente las otorgadas a Equilibrio 4 y Equilibrio 9 han recaído en la DO Jumilla**. Los vinos fueron catados y seleccionados por un total de 20 catadores profesionales de entre 210 muestras de 24 variedades diferentes.