**BODEGA SIERRA NORTE**

**MARILUNA BLANCO Y TINTO RENACEN CON NUEVAS VARIEDADES Y CAMBIO DE IMAGEN**

**Bodega Sierra Norte da un giro total a su vino Mariluna, al que ha renovado por dentro y por fuera. El nuevo Mariluna apuesta por variedades nacionales, Tempranillo y Bobal en el tinto, y Verdejo y Macabeo en el blanco. Además, se le ha dado un nuevo diseño a la etiqueta, aportando una imagen fresca y una gráfica más minimalista. Otra de las novedades es que cuenta con la certificación de vino ecológico.**

**Requena (27/03/18).-** Bodega Sierra Norte relanza su vino Mariluna con un cambio integral tanto en las variedades de elaboración como en la imagen que proyecta. El resultado es un **vino ecológico de carácter mediterráneo en el que encontramos la impronta Sierra Norte**: vinos de **gran frescura e intensidad aromática.**

**Mariluna** cuenta con una versión en tinto y otra en blanco, y en la elaboración de ambos se ha apostado por las **variedades nacionales más reconocidas internacionalmente, que van acompañadas de variedades autóctonas mediterráneas**. En **Mariluna tinto**, el protagonismo se lo lleva la **Tempranillo** (85%) que vinifica junto con **Bobal**. Las uvas proceden de **viñedos viejos de más de 40 años**. En su elaboración se utiliza la **técnica del ‘delestage’**, que consiste en extraer la totalidad del mosto del depósito en su fase de maceración y volver a incorporarlo de golpe para provocar que el líquido rompa el llamado sombrero, formado por el hollejo, **para obtener más color y estructura**. Este vino reposa durante **seis meses en barricas de roble francés y americano**. En la cata encontramos fruta roja, cacao, notas tostadas y especias dulces. Es un vino con **mucha fruta, volumen en boca y sabroso**.

En el caso de **Mariluna blanco**, la variedad predominante es **Verdejo** (85%), que se acompaña con **Macabeo**. Para su elaboración solo se utiliza el **mosto flor**, que se obtiene de un prensado muy leve de la uva. Como **signo diferencial** de otros blancos, cuenta con **dos meses de crianza sobre sus lías finas**, con un removido semanal que aumenta su volumen y complejidad en boca. Es un vino muy aromático, con notas de flor blanca, cítricos y albaricoque. **Amable en la cata, con buena acidez, complejo y untuoso**. Este vino ha ganado la medalla de bronce en categoría de vinos blancos en el concurso de vinos de Proava 2018.

Esta nueva personalidad del vino va acompañada de **una nueva imagen**, una etiqueta con una **representación minimalista del fondo del mar, apelando al nombre del vino y también a su carácter mediterráneo.**

Las uvas con las que se elabora Mariluna proceden de Camporrobles, que es donde la bodega tiene el grueso del viñedo, aunque también cuentan con zonas de producción en **La Roda (Albacete) y Jumilla (Murcia)**, donde la bodega ha ido **en la búsqueda de varietales, terruños y climas concretos**. Esta diversidad de zonas de cultivo permite a Sierra Norte trabajar en **cinco denominaciones de origen**: **Valencia**, a la que se acoge Mariluna, **Utiel-Requena**, **Alicante**, **Jumilla** y la **IGP Vino de la Tierra de Castilla**. En la actualidad Bodega Sierra Norte, además de seguir ampliando cuota en el mercado nacional, tiene una **amplia presencia en el mercado internaciona**l, en mercados tan exigentes como el del **norte de Europa, Japón, Canadá y Estados Unidos, entre otros.**