

Contacto: Raquel González Mail: raquel@acentuate.es

Móvil: 659 872 542

RECONOCIMIENTO EUROPEO

CUATRO OROS PARA BODEGA SIERRA NORTE CONCEDIDOS POR LA PRESTIGIOSA GUÍA GILBERT&GAILLARD

Los vinos Equilibrio 4, Pasión de Bobal rosado, Mariluna blanco y Ananto Macabeo, elaborados por la bodega valenciana Sierra Norte, reciben cuatro medallas de oro de la prestigiosa guía especializada Gilbert&Gaillard. Pasión de Moscatel blanco también se hace con una medalla de plata.

Requena (20/02/19).- **Bodega Sierra Norte** ha recibido un notable reconocimiento para varios de sus vinos que llega directamente desde Francia, desde la prestigiosa guía **Gilbert&Gaillard**.

Sus críticos han premiado con cuatro oros a cuatro de las marcas más representativas de la bodega valenciana: Pasion de Bobal rosado, Equilibrio 4, Mariluna blanco y Ananto Macabeo. Pasión de Moscatel también ha recibido una medalla de plata.

A excepción de **Mariluna blanco**, elaborado con Verdejo y Macabeo, el resto de vinos premiados son monovarietales, ya que Sierra Norte viene apostando desde hace años por **elaborar vinos con una única variedad de uva** en varias de sus marcas. **Pasión de Bobal rosado**, por ejemplo, está elaborado con uvas de Bobal de **más de 40 años**. Este vino ha recibido numerosos galardones en sus últimas añadas, muchos de ellos, como el oro en el Challenge International du Vin, provenientes de países europeos, donde en vino rosado está muy bien posicionado.

Equilibrio 4, otro de los vinos premiados con un oro por Gilbert&Gaillard, está elaborado con uva **100% Monastrell**, de las parcelas de viñedo en vaso que la bodega tiene en **Jumilla**. Este vino, estando en el segmento de precio por debajo de los ocho euros, también cuenta con 90 puntos en la selecta lista del reputado crítico James Suckling.

La guía Gilbert&Gaillard cuenta con un amplio reconocimiento en Francia y también en otros países noreuropeos, como los nórdicos, y donde Bodega Sierra Norte ha alcanzado en los últimos años **un buen posicionamiento de sus vinos.**