

SIERRANORTE

bodega

CERRO BERCIAL LADERA LOS CANTOS 2016

VARIEDADES

Bobal 65% - Cabernet 35%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: La Ladera y Los Cantos de Fuenteseca.

Altitud: 900 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental.

Suelo: De ladera bien aireados con alta capacidad de intercambio catiónico, con gran cantidad de piedra en superficie.

Edad del viñedo: 60 años para el Bobal y de 40 años para Cabernet.

Sistema de conducción: Cordón Royat.

CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

ELABORACIÓN

Ladera Los Cantos es el resultado del trabajo esmerado para obtener un producto de alta expresión, cuidando la selección manual del racimo a la entrada en bodega y llevando a cabo una larga y peculiar elaboración, con fases de maceración prefermentativa en frío, larga fermentación alcohólica a temperatura controlada y maceración postfermentativa con sus hollejos. Tras esta etapa, el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica 100% roble francés de primer uso y envejece en ella hasta los 18 meses, posterior crianza de 10 meses en botella.

CATA

De color rojo picota y ribete rubí.

En nariz es fino en aromas, fresco, elegante, con un marcado carácter mineral y finos tostados. Recuerdos de cacao y fruta madura sobre fondo de sotobosque. Complejo y expresivo. En boca es graso, redondo y de cuerpo medio. En retronasal reaparecen los finos tostados sobre la fruta roja. Taninos sedosos dentro de una estructura ligera pero con gran persistencia y elegancia.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar asados y guisos de carnes rojas, caza mayor y quesos curados. Gazpacho manchego, arroces caldosos y secos hechos con leña de sarmientos.

Servir preferentemente a una temperatura de 16-18°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

