

# SIERRANORTE

bodega

## 1564 NATURAL WHITE 2019

### VARIEDADES

Verdejo 100%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Cañada Marchante.

Altitud: 700 metros.

Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea.

Suelo: Margas, calizo arenosos de profundidad media.

Edad del viñedo: 24 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Guyot.

Fecha Vendimia: 10/09/19

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja siguiendo los criterios de la agricultura ecológica, 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

Vendimia nocturna de la uva, y llevado a fermentar el mosto junto a su parte proporcional de hollejos. Fermentación realizada a temperatura controlada, entre 16º-18ºC, remontando diariamente para poner en contacto el mosto y hollejos y así dotarlo de ese característico aroma fresco y cítrico.

Tras la fermentación, ha permanecido dos meses más encubado, con un ligero remontado diario. Esto nos permite, además, una extracción y pequeño aporte de tanino, que es la mayor peculiaridad en este tipo de elaboraciones.

El vino ha realizado además la fermentación maloláctica de manera espontánea.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 11% Vol.

**DATOS ANALÍTICOS:** PH 3,15 AT 6,38

**DISPONIBLE EN** 75 cl.

Bodega Sierra Norte - Telf.: +34 962 323 099

E-mail: [info@bodegasierranorte.com](mailto:info@bodegasierranorte.com)

[www.bodegasierranorte.com](http://www.bodegasierranorte.com)

