

SIERRANORTE

bodega

1564 NATURAL WHITE 2020

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: 02/09/20

CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano 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 manual de las uvas, y llevado a fermentar el mosto junto a su parte proporcional de hollejos. Fermentación realizada a temperatura controlada, entre 16°-18°C, 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.

CATA

De color amarillo ámbar con matices salmón.

Aroma fresco a fruta ácida y toques cítricos, pomelo rosa.

En boca tiene un paso ligero y fluido, que a la vez contrasta con la presencia de tanino y la potente pero equilibrada acidez. Envolvente y estructurado, fresco y de carácter vegetal y cítrico que le aporta el trabajo con sus hollejos. Largo retrogusto.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal con pasta, arroces, pescado y carnes blancas.

Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12,5% 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

www.bodegasierranorte.com

