

SIERRA NORTE CREA DOS VINOS NATURALES SIN SULFITOS, UNO DE ELLOS, UN ‘ORANGE WINE’

La valenciana Bodega Sierra Norte presenta sus vinos naturales sin sulfitos añadidos, que no incorporan en su elaboración ni levaduras ni conservantes. Se trata de 1564 Natural White, un ‘orange wine’ con un proceso de creación muy particular; y del tinto 1564 Natural Red.

Requena (30/04/20).- Sierra Norte ha lanzado al mercado dos nuevos vinos, **1564 Natural White** y **1564 Natural Red**, ambos **naturales, sin sulfitos añadidos, ecológicos** y con el **certificado de vinos veganos**. Con estos vinos, elaborados en la bodega que tienen en La Roda (Albacete), Sierra Norte refuerza su apuesta por la **agricultura ecológica** y la **mínima intervención en la producción de sus vinos**. Y en este caso, esa visión la lleva a un nuevo producto que ha creado de la manera más natural posible, **sin la incorporación en el proceso de levaduras ni conservantes**. Este perfil de vinos es **altamente apreciado en el norte de Europa, Estados Unidos y Canadá**. En **España** también comienza a **crecer la demanda de este tipo de vinos**, por **sensibilidad del consumidor**, en algunos casos, y por las **reacciones alérgicas a los sulfitos**, en otros.

1564 Natural White es un **vino naranja**, también conocido como **‘Orange Wine’**, elaborado únicamente con **Verdejo**. El delicado proceso de elaboración de este vino tan singular da inicio con la vendimia nocturna y, una vez en bodega, el mosto obtenido **fermenta junto a su parte proporcional de hollejos a temperatura controlada**. Este mosto se somete a **remontados diarios** para obtener la **máxima capacidad aromática de la uva** y el ligero **tono de color ambarino propio de los vinos naranjas**. Una vez concluida la fermentación, **el vino pasa dos meses encubado, con ligeros remontados, para lograr así un volumen adecuado de tanino**. En cata, 1564 Natural White demuestra su singularidad con un **sabor fresco, de carácter vegetal y cítrico, que le aporta el trabajo con sus hollejos**. Es un vino ligero, pero con presencia de taninos y acidez equilibrada.

Por su parte, **1564 Natural Red** es un **monovarietal de Syrah** de uvas seleccionadas. En su proceso de elaboración, el vino es encubado para que realice la **fermentación espontánea gracias a la levadura natural de las propias uvas**. La única intervención son ligeros **remontados**, que ayudan a **extraer la cantidad mínima de tanino y dan como resultado un vino afrutado y goloso, de agradable estructura**, que favorece la expresión de la variedad, el suelo y el entorno.

“El **trabajo de varios meses** nos ha llevado a elaborar unos **vinos que sin duda son distintos, con una técnica de elaboración compleja, y que gustarán mucho a un público que prefiere vinos sin sulfitos, bien por elección o por intolerancias o alergias**”, afirma **Mapi Domingo**, enóloga de la bodega.

Los **1564 Natural Wines** ya están a la venta y su **comercialización está siendo tanto internacional como nacional.**

Bodega Sierra Norte cuenta con tres zonas de elaboración: la principal está en **Requena**, lugar de origen de la bodega, donde tiene la mayor parte de sus viñedos y donde elabora la familia de vinos **Pasión, Bercial, Mariluna y Fuenteseca; Jumilla**, donde se produce **Pasión de Monastrell y Equilibrio**; y **La Roda**, donde elabora las marcas **1564** y **Olcaviana**. El contar con distintas zonas de producción y viñedo propio en todas ellas les posibilita elaborar **vinos de variedades autóctonas** y trabajar con **cuatro denominaciones de origen protegidas: Utiel-Requena, Valencia, Alicante y Jumilla, y la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Castilla.**