

SIERRANORTE

bodega



ANANTO BRUT NATURE ECOLÓGICO

VARIEDADES

Macabeo 70% - Chardonnay - 20%- Xarel-lo 10%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: La Blanca y el Martes

Altitud: 690 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental, de veranos cálidos e inviernos fríos de carácter continental con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, que originan un microclima peculiar.

En el momento de crecimiento vegetativo de la vid y la maduración de las uvas que son los meses de verano, coincide con el periodo de menores precipitaciones, factor importantísimo para obtener el óptimo estado sanitario en nuestra materia prima.

Suelo: Arcillo arenosos.

Edad del viñedo: 5 años.

Sistema de conducción: Espaldera

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

Selección de las mejores parcelas que nos aporten las mejores características aromáticas y de acidez. La primera fermentación de las tres variedades se hace por separado, pero bajo el mismo criterio. Vendimia nocturna de las uvas y tras un ligero prensado, sólo el mosto flor es el que llevaremos a fermentar a temperatura controlada no superior a los 15°C para obtener el máximo potencial. Después procederemos a hacer el coupage de ambos vinos para obtener el vino base con el que realizaremos el tiraje. La segunda fermentación y crianza de un mínimo de 9 meses en botella nos da paso al degüelle, donde adicionaremos el licor de expedición, en éste caso y tratándose de un brut Nature será sin ninguna adición de azúcar, respetando así las características del producto original.

CATA

De color amarillo pálido, limpio, con matices verdosos, de abundante, fina y persistente burbuja. Aromático, bien equilibrado y fresco. Este cava nos ofrece aromas de flor blanca, cítricos y sutiles notas de pan tostado y heno. Cremoso y fresco, pero a la vez, seco y crujiente al paladar con un retrogusto muy largo y persistente de lima y flores.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar arroces, pescados, mariscos y carnes blancas. Servir preferentemente a una temperatura de 6°- 8°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 11,5 % Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

