

SIERRANORTE

bodega

PASIÓN CUVÉE BRUT NATURE RESERVA ECO

VARIEDADES

Chardonnay 90% - 10% Xarel·lo



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Martes y Rambla de Estenas

Altitud: 690 metros.

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

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: El Martes arcillo arenoso y canto rodado en la Rambla de Estenas.

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 excelentes características aromáticas y de acidez. La elaboración de los vinos base 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 los vinos con los que realizaremos el tiraje. La segunda fermentación y crianza, de más de 15 meses en botella, nos da paso al degüelle, donde añadimos el licor de expedición, exento en este caso de cualquier azúcar, ya que se trata de un brut nature. Con esto respetamos al máximo las características del producto original.

CATA

De brillante color dorado pálido, y de fina y abundante burbuja cremosa y muy bien integrada. Aromas a fruta blanca (manzana y pera). Recuerdos a pan tostado y frutos secos. En boca, increíblemente seductor, ofreciendo frescura, una agradable textura y un final persistente destacando toques de mantequilla sobre fondo de aromas tostados, fruto de su larga crianza en rima.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12,00 % Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.



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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

