

SIERRANORTE

bodega



EQUILIBRIO TINTO ECOLÓGICO 2022

VARIEDADES
Monastrell - Syrah



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Paraje la Raja / Casa del Olmo.

Altitud: 600 metros.

Clima: Continental con influencias del Mediterráneo. Los inviernos son fríos, veranos calurosos y secos. Las precipitaciones son escasas.

Suelo: Pardo y calizo, pobre en materia orgánica y baja salinidad, de textura franco-arenosa con buena aireación.

Edad del viñedo: más de 20 años

Sistema de conducción: Tradicional en vaso para Monastrell y espaldera cordón Royat para Syrah.

CULTIVO

Cepas de Monastrell formadas en vaso, densidad de plantación 1.600 cepas/ha. Formación en espaldera en el caso del Syrah con una densidad de plantación de 2.700 cepas/ha. Las uvas que dan origen a este vino vegano proceden de viñedos donde se trabaja 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 la variedad Monastrell, selección cualitativa de los racimos que aportan acidez, estructura y vivacidad. La vendimia del Syrah se realiza de forma mecánica. Se vinifican por separado, maceración prefermentativa a baja temperatura (16°C) durante 4 días, fermentación controlada a 24°C durante otros 6 días más hasta el momento del descube. Fermentación maloláctica dirigida con cepas seleccionadas. Los procesos de los vinos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo su expresión.

CATA

Color rojo cereza de capa alta. Nariz con mucha fruta roja y negra madura destacando cereza, ciruela negra, fresa y dátil. En boca tiene presencia con fruta roja y negra golosa acompañada de higo seco y dátil. Su viveza en acidez le proporciona un magnífico equilibrio.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar embutidos, carnes blancas a la parrilla, guisos con arroz y quesos semicurados.

Servir preferentemente a una temperatura de 14-16°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

