

# SIERRANORTE

bodega

## FUENTESECA BLANCO ECOLÓGICO 2023

### VARIEDADES

Macabeo 80% - Sauvignon Blanc 20%



VEGANO



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Fuenteseca.

Altitud: 920 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental.

Suelo: Margas, calizo arenosos de buena profundidad.

Edad del viñedo: 16 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Guyot.

### 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 fácil y rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Cada variedad se vendimia y elabora por separado. Tras rigurosos controles de maduración, el equipo técnico de la bodega determina el grado ideal y comienza la vendimia. En esta añada, el Sauvignon se vendimió en la segunda semana de septiembre y el Macabeo en la tercera. La recogida se realiza por la noche, para evitar al máximo la oxidación de los mostos y conservar los matices aromáticos más delicados. Una vez recibida la uva en la bodega, y con la ayuda de frío, hacemos un desfangado estático sólo del mosto flor, procedente de un ligero prensado neumático. Trasegamos el mosto limpio que fermenta a temperatura controlada para dirigirlo hacia su mejor expresión aromática. Una vez acabada la fermentación, hacemos un trasiego y lo conservamos con su lía fina, protegiéndolo así de la oxidación, y aportándole mayor volumen y suavidad al vino. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado de los vinos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo su carácter.

### CATA

Amarillo pálido con destellos verdes, brillante y limpio.

En nariz aparecen aromas de flor blanca, fruta tropical, piel de albaricoque e hinojo. Muy complejo y elegante.

Fresco en boca, y a la vez amplio, sabroso, con una excelente acidez, muy equilibrado, de final largo y perfumado postgusto.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar todo tipo de arroces y mariscos, así como comida oriental: sushi y sashimi.

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

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 12% Vol.

**DISPONIBLE EN** 75 Cl.

