

SIERRANORTE

bodega

MARILUNA BLANCO ECO 2023

VARIEDADES

Verdejo 85% - Macabeo 15%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Campo La Estrecha y Pozo Viejo

Altitud: 900 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental.

Suelo: Rico en calizas con texturas permeables.

Edad del viñedo: 7 años y 40 años respectivamente.

Sistema de conducción: Espaldera en Guyot.

CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y 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

Maceración pre fermentativa en frío de los hollejos, para aumentar la extracción de aromas y la untuosidad en boca. Prensado muy suave del que sólo obtenemos el mosto flor. Fermentación alcohólica a muy baja temperatura 13-14°C. Crianza en depósito, sobre sus lías finas durante 2 meses con removido semanal de las mismas, para aumentar su complejidad.

CATA

De color amarillo pajizo, brillante y limpio. De intensidad aromática alta, en nariz es fresco, con notas de flor blanca, cítricos y albaricoque. Buen paso por boca, es amable, con buena acidez, complejo y untuoso. De gran personalidad y post-gusto largo.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Perfecto con aperitivos o entrantes muy ligeros. Pescados blancos, mariscos, quesos frescos, ensaladas y algunas mousses.

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12,5% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.



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

E-mail: info@bodegasierriante.com

www.bodegasierriante.com

