SIERRANORTE
bodega

FUENTESECA BLANCO ECOLÓGICO 2018

VARIEDADES
Macabeo 80% - Sauvignon Blanc 20%

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 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 8-10ºC.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

Bodega Sierra Norte - Telf.: +34 962 323 099
E-mail: info@bodegasierranorte.com
www.bodegasierranorte.com

SIERRANORTE
bodega

FUENTESECA ROSADO ECOLÓGICO 2018

VARIEDADES

Bobal 80% - Cabernet Sauvignon 20%

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Fuenteseca.
Altitud: 920 metros.
Clima: Mediterráneo con influencia continental.
Suelo: Arenoso calizo, profundidad media.
Edad del viñedo: Bobal 20 años, Cabernet 28 años.
Sistema de conducción: Espaldera en Cordón Royat.

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

Tras rigurosos controles, el equipo técnico de la bodega determina la maduración fenólica ideal y comienza la vendimia. En esta añada, el Bobal se vendimió en la tercera semana de septiembre y el Cabernet en la segunda de octubre. Elaborado a partir de mosto flor procedente del sangrado de las uvas, desfangado estático con ayuda de frío. El mosto limpio se fermenta a temperatura controlada para dirigirlo hacia su mejor expresión aromática. Acabada la fermentación, trasegamos y lo conservamos con su lía fina, protegiéndolo así de la oxidación, y aportándole mayor volumen y suavidad al vino. Los procesos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo su carácter.

CATA

De un bonito color rosa fresa con reflejos violaceos, limpio y muy brillante. En nariz se muestra intenso, fragante y goloso, con aromas a fruta roja madura, fresas con nata, gominolas rojas y ligeros toques florales. En boca es fresco, amplio y muy perfumado. Confirma el punto goloso que exhibía en nariz y muestra un excelente equilibrio que lo convierte en un rosado intenso y fácil de beber. Los aromas frutales que mostraba durante la fase olfativa vuelven en retronasal, durante un final de gran persistencia.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal con aperitivos, arroces, verduras asadas y carnes blancas.
Servir preferentemente a una temperatura de 8-10ºC

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12 % Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

Bodega Sierra Norte - Telf.: +34 962 323 099
E-mail: info@bodegasierranorte.com
www.bodegasierranorte.com

SIERRANORTE
bodega

FUENTESECA TINTO ECOLÓGICO 2017

VARIEDADES
Bobal 60% - Cabernet Sauvignon 40%

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Fuenteseca.
Altitud: 920 metros.
Clima: Mediterráneo con influencia continental.
Suelo: Arenoso calizo de profundidad media.
Edad del viñedo: Bobal 20 años, Cabernet 28 años.
Sistema de conducción: Espaldera en Cordón Royat.

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

Cada variedad se vendimia y elabora por separado. Tras rigurosos controles, el equipo técnico de la bodega determina la maduración fenólica ideal y comienza la vendimia. En esta añada, el Bobal se vendimió en la tercera semana de septiembre y el Cabernet la segunda de octubre. Una vez recibida la uva en la bodega, es enfriada para inhibir la fermentación mientras hacemos remontados frecuentes para una mayor extracción de materia colorante, precursores aromáticos y sólo los taninos dulces. Después se fermenta a temperatura controlada de 22-24ºC, con remontados suaves. El prensado se efectúa en prensa neumática y la fermentación maloláctica, en depósitos de acero inoxidable. 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

Color rojo cereza intenso con reflejos cardenalicios.
La carga frutal es intensa y de buena persistencia (frutos negros, grosella…).
En boca es amable, amplio y frutal. De paladar fresco con un tanino notable y una sensación especiada que preside el paso de boca.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar asados y guisos, carnes rojas, caza menor, quesos y fiambres.
Servir preferentemente a una temperatura de 14-16ºC.

GRADUACÓN ALCOHÓLICA 13,5% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.

Bodega Sierra Norte - Telf.: +34 962 323 099
E-mail: info@bodegasierranorte.com
www.bodegasierranorte.com