

SIERRANORTE

bodega

1564 BLANCO 2015

VARIEDADES

Viognier, Chardonnay y Riesling.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Cerro

Altitud: 700-740 metros.

Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.

Suelo: Calizo arenoso de media profundidad.

Edad del viñedo: 22 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Guyot.

CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino 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 nocturna de cada una de las variedades que componen este vino. Maceración pelicular y posterior fermentación a baja temperatura (15°C) seguida de una breve crianza en barrica bordelesa de roble francés hasta su embotellado. Los últimos procesos del vino, clarificación, estabilización y filtrado antes de embotellar, son realizados de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo sus propiedades.

CATA

De color amarillo pajizo con matices verdosos y aroma a frutos blancos, tropicales y minerales. En boca este vino es fresco, equilibrado y muy expresivo. Es un vino aromático, agradable, denso y cremoso.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar aperitivos, pasta, arroces, pescado, mariscos y carne de ave.

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@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com



SIERRANORTE

bodega

1564 SYRAH TINTO 2015

VARIEDADES

Syrah 100%

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Las Maricas-Los Terreros.

Altitud: 700-740 metros.

Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.

Suelo: Calizo arenoso de media profundidad.

Edad del viñedo: 22 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Cordón Royat.

CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino 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 nocturna de las uvas que componen este vino. Maceración prefermentativa en frío de los hollejos y el mosto con remontados frecuentes. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en barrica y 4 meses de envejecimiento en barricas de roble francés y centroeuropeo hasta el momento de su embotellado. 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 sus propiedades.

CATA

Color rojo picota de capa alta e irisaciones violáceas. Fruta roja y negra en nariz, fresa, frambuesa, mora, cassis acompañado de ligero tostado de barrica y toques especiados. Paso en boca muy sabroso, redondo, con buena acidez y larga persistencia.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar platos condimentados, guisos, carnes rojas y caza.

Servir preferentemente a una temperatura de 16-18°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13,5% Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.



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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com



SIERRANORTE

bodega

1564 LAUDE TINTO 2014

VARIEDADES

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo y Merlot.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Las Maricas-Los Terreros y La Cuesta.

Altitud: 700-740 metros.

Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.

Suelo: Calizo arenoso de media profundidad.

Edad del viñedo: 22 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Cordón Royat.

CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino 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 nocturna de cada una de las variedades que componen este vino. Maceración pelicular en frío para liberar aromas y posterior fermentación a temperatura controlada. Maceración con los hollejos hasta final de fermentación alcohólica y crianza durante 10 meses en barrica bordelasa de roble americano y francés. 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 sus propiedades.

CATA

Color rojo rubí con matices violáceos. Tonos minerales en nariz que dan paso a fruta roja, notas maduras de mora y regaliz con aromas de crianza toffee y vainilla. En boca se presenta con mucho volumen y complejidad. Muy largo y elegante.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar guisos, asados, carnes rojas, caza menor, quesos y arroces.

Servir preferentemente a una temperatura de 16-18°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

