

# SIERRANORTE

bodega

## PASIÓN CUVÉE ROSADO BRUT ECOLÓGICO

### VARIEDADES

Pinot Noir 85% - Garnacha 15%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Martes y Los Frailes

Altitud: 690 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental, de veranos cálidos e inviernos fríos con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, que originan un microclima peculiar.

El momento de crecimiento vegetativo de la vid y la maduración de las uvas, que son los meses de verano, coincide con el periodo de menores precipitaciones, factor importantísimo para obtener el óptimo estado sanitario en nuestra materia prima.

Suelo: Arcillo arenosos.

Edad del viñedo: 5 años.

Sistema de conducción: Espaldera

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este cava 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 rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Selección de las mejores parcelas que nos aporten excelentes características aromáticas y de acidez. La elaboración de los vinos base se hace por separado, pero bajo el mismo criterio. Vendimia nocturna de las uvas y tras un ligero prensado, sólo el mosto flor es el que llevaremos a fermentar a temperatura controlada no superior a los 15°C, para obtener el máximo potencial. Después procederemos a hacer el coupage de los dos vinos con los que realizaremos el tiraje. La segunda fermentación y crianza del mismo, será de un mínimo de 9 meses en botella.

### CATA

De color fresa pálido, limpio, de fina burbuja formando un rosario de evolución lenta. Aromático y muy afrutado, con notas florales, grosellas y cereza acompañados con matices de miel y pan tostado. En boca es potente e intenso, equilibrio perfecto entre presencia y elegancia.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar arroces, pescados, mariscos y carnes blancas. Servir preferentemente a una temperatura de 6°- 8°C.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 12,00 % Vol.

**DISPONIBLE EN** 75 Cl.

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

E-mail: [info@bodegasierranorte.com](mailto:info@bodegasierranorte.com)

[www.bodegasierranorte.com](http://www.bodegasierranorte.com)

