

SIERRANORTE

bodega

1564 NATURAL RED 2022

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.

Fecha Vendimia: 30/09/22

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

Vendimia manual a primera hora de la mañana, cuando la temperatura es más fresca, de las uvas más sanas. Encubado y fermentación alcohólica espontánea, realizada por la levadura natural procedente de las propias uvas. La temperatura de fermentación no ha superado los 24°C. Mínima intervención mediante remontados, lo que nos ha favorecido extrayendo muy poco tanino, y haciendo que este vino sea afrutado y goloso, de agradable estructura, sin distorsionar la expresión de la variedad, el suelo y el entorno.

CATA

Color rojo picota de capa media-alta. Fruta roja y negra muy madura en nariz, fresa, mora, arándanos y notas de melocotón dulce y especias: canela y clavo, a pesar de no haber pasado por barrica. Cuando se abre en copa, aparece fresco, con toques de lavanda y monte bajo. Paso en boca muy dulce, cálido, taninos presentes pero muy maduros, redondo, de acidez equilibrada y retrogusto largo y armonioso.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Armonía perfecta con patés, embutidos, carnes rojas y guisos.
Servir preferentemente a una temperatura de 16-18°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14,5% Vol.

DATOS ANALITICOS: PH 3,80 AT 5,10

DISPONIBLE EN 75 cl.

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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

