

SIERRANORTE

bodega

PASIÓN DE BOBAL TINTO 2015

VARIEDADES

Bobal 100%

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Ladera Fuenteseca.

Altitud: 920 metros.

Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea.

Suelo: Rico en calizas con texturas permeables.

Edad del Viñedo: 60 años.

Sistema de conducción: 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

Este vino tiene su origen en nuestros viñedos de más de 60 años, en los que se inicia de forma clara la potencialidad de calidad y equilibrio necesaria para la elaboración de un vino con carácter. Vendimia en cajas a finales de octubre, con una selección de racimos a la entrada en bodega. Larga y peculiar elaboración con fases de maceración prefermentativa en frío y breve fermentación alcohólica a bajas temperaturas. Tras esta etapa, el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica 100% roble francés de primer uso y envejece en ella hasta los 6 meses. Por último, los procesos de clarificación, estabilización y filtrado se realizan de la manera más respetuosa posible, para preservar al máximo sus características una vez embotellado.

CATA

Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas y cassis, muy bien llevada por un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz. Paso en boca muy sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Un vino con garra dentro de su equilibrio.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar comidas con peso como carnes rojas, caza y pato, así como quesos fuertes, patés y arroces o pastas con salsa. 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

