

SIERRANORTE

bodega

PASIÓN CUVEÉ BRUT NATURE ECOLÓGICO

VARIEDADES

Chardonnay 50% - Macabeo 30% y Xarel·lo - 20%



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Martes, El Lunes y Rambla de Estenas

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 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

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 tres vinos con los que realizaremos el tiraje. La segunda fermentación y crianza, de un mínimo de 9 meses en botella, nos da paso al degüelle, donde añadimos el licor de expedición, en el caso del Pasión Cuveé será sin ninguna adición de azúcar, ya que se trata de un brut nature. Con esto respetamos al máximo las características del producto original.

CATA

De color amarillo limón con ribetes dorados, limpio, de fina y abundante burbuja bien integrada. Aromático y muy afrutado, con notas de melocotón y cítricos, además de bollería fina. En boca es muy expresivo y elegante, con un paso fresco y cremoso a la vez.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 11,5 % Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.



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

E-mail: info@bodegasierranorte.com

www.bodegasierranorte.com

