

# SIERRANORTE

bodega

## MARILUNA TINTO ECO 2022

### VARIEDADES

Tempranillo 85% - Bobal 15%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Ardal y El Campillo.

Altitud: 900 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental.

Suelo: Suelos de planicie profundos, ricos en arcillas rojas y conglomerados del Mioceno.

Edad del viñedo: 40 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Cordón Royat.

### 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

Maceración prefermentativa en frío de los hollejos con remontados frecuentes. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, así como gestionando el aporte necesario de oxígeno y realizando "deslestajes". Esto nos permite una mayor extracción de los compuestos polifenólicos presentes en el hollejo y que definirán el carácter del vino. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano, donde permanecerá para su crianza durante 6 meses. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado se realizan de la manera más respetuosa posible, para preservar al máximo sus características.

### CATA

De capa media alta y vivo color rojo cereza, con ribetes púrpura, brillante y limpio. En nariz potente aroma de fruta madura, cacao, notas tostadas y especias dulces, fresco y elegante. Buena estructura en boca, sedoso, sabroso y especiado, con acidez bien integrada y postgusto largo de fruta roja y torrefacto.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar quesos semicurados, pescados azules, algunas carnes blancas, incluso rojas asadas, como el cabrito o el cordero. Admite setas y platos de bacalao salseado, y en general pescados en 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](mailto:info@bodegasierranorte.com)

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

