



Sierra Norte Alerys Tinto Hiszpania, Kastylia - La Mancha

Historia firmy zaczęła się w 1914 roku w niewielkiej wiosce Camporrobles w Walencji, gdzie na 80 arach zaszczepiono pierwsze winorośle ze szczepu Bobal. Była to odważna decyzja, bo w okolicy uprawiano tylko zboże. W latach 50-tych XX wieku winnicą zaczęli zarządzać synowie założycieli – Manuel i Heraclio. Areal został poszerzony i uzupełniony o Tempranillo. Z czasem do uprawy wprowadzono też Macabeo oraz Cabernet Sauvignon. W winnicy coraz krytyczniej jednak postrzegano stosowanie sztucznych środków, ograniczając ciągle ich użycie, aby ostatecznie zdecydować się tylko na naturalne metody uprawy. Kamieniem milowym było przejęcie winnicy przez 3 pokolenie i otwarcie własnej produkcji. W ten sposób po blisko 80 latach powstała Bodega Sierra Norte. Dzisiaj jest to uznany w Hiszpanii producent win organicznych, z potwierdzonym certyfikatem jakości, wydawanym przez rząd Królestwa Hiszpanii.

Opis wina:

Wino stworzone ze szczepu Bobal (65%) i Tempranillo (35%). Winnica położona jest na wysokości 900 m n.p.m., na glebach bogatych w substancje organiczne i czerwoną glinę. Wiek winorośli to 35 lat. Wino ma młodzieńczy, czysty, ciemny granatowo-wiśniowy kolor. Złożone aromaty czerwonych owoców (truskawka i jeżyna), żywa ekspresja owocowości to jego cechy charakterystyczne. Wyrazisty atak na podniebienie ujawnia dużą liczbę smaków, dodatkowo intensywność i doskonałą równowagę. Wino jest dojrzałe, z miękkimi garbnikami, harmonijnie. Doskonale do pieczeni i gulaszów oraz dań jednogarnkowych, a także do czerwonych mięs, potraw z drobnej dziczyzny, serów i wędlin.

Typ:

Czerwone, wytrawne
Podawać w temp. 14-16 St. C
Zawartość alkoholu 13,0%

