

Sierra Norte OLCAVIANA CABERNET SAUVIGNON Hiszpania, Kastylia - La Mancha



Historia firmy zaczęła się w 1914 roku w niewielkiej wiosce Camporrobles w Walencji, gdzie na 80 arach zasadzono 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. Areał 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 przejście 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:

Winnica Las Maricas skąd pochodzą winogrona położona jest na wysokości 700 m n.p.m.

Wiek winorośli: 22 lata.

Wino w całości wykonane zostało z winogron Cabernet Sauvignon a stworzone zostało przy zachowaniu standardów win organicznych: bez użycia pestycydów i herbicydów, z maksymalnie ograniczonym użyciem siarczynów oraz bez stosowania elektrodializy (używanej do stabilizowania wina).

Olcaviana Cabernet Sauvignon posiada ciemny, wiśniowy kolor z fioletowymi refleksami. Intensywny i długi, owocowy charakter – głównie truskawka i czerwona porzeczka. W ustach świeże z żywymi taninami i pikantnym finiszem. Na podniebieniu wyrazisty atak ujawniający dużą liczbę smaków, intensywność i doskonałą równowagę. Wino jest dojrzałe z miękkimi garbnikami bardzo harmonijnie.

Idealne 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: 13.5 %

