

Sierra Norte OLCAVIANA TEMPRANILLO 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. 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:

Winnica Cañada Marchante skąd pochodzą winogrona położona jest na wysokości 700 m n.p.m. Wiek winorośli: 24 lata.

Wino w całości wykonane zostało z winogron Tempranillo 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 Tempranillo posiada czerwony kolor z delikatnymi, fioletowymi refleksami. Intensywne aromaty owocowe głównie wiśni i śliwki mieszają się z delikatnymi nutami fiołkowymi. Czyste na podniebieniu z nutami dzikiej, czerwonej borówki. Świeże i owocowe. W smaku aromatyczne długie i eleganckie. Doskonałe do wszelkiego rodzaju przekąsek, makaronów, wędlin oraz delikatnych, grillowanych mięs.

Typ:

Czerwone, wytrawne

Podawać w temp. 14-16 St. C

Zawartość alkoholu: 13.5 %

