

Sierra Norte PORTA REGIA 12 Meses Hiszpania, Murcja



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:

Wino stworzone w całości ze szczepu Monastrell, z ponad 40-letnich winorośli. Winnica położona jest na wysokości 600 m n.p.m., na piaszczystych, napowietrzonych glebach o podłożu wapiennym. Głęboki wiśniowy kolor z jasną, czerwoną obwódką. Bardzo intensywne aromaty dojrzałych czerwonych owoców mieszają się z przyjemnymi nutami pieczonego chleba dostarczonymi przez beczkę. Pikantność, delikatne nuty dżemu z wiśni, nuta ziół górskich i mokrego kamienia. Podniebienie atakują bardzo dojrzałe taniny. Przeważa długa i świeża kwasowość z aromatem bardzo ostrych, czerwonych owoców. Wino jest balsamiczne z odczuciem słodczy otaczającej dębiny. Pełne, czyste i długie z długotrwałym finiszem. Doskonałe do pieczeni i gulaszu, czerwonych mięs, drobnej dziczyzny, serów i wędlin.

Wino leżakowane przez 12 miesięcy w beczkach drugiego napełnienia z dębu amerykańskiego 60% i francuskiego 40%.

Typ:

Czerwone, wytrawne
Podawać w temp. 16-18 St. C
Zawartość alkoholu 14,5%

