



Sierra Norte PORTA REGIA 5 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 25-letnich winorośli. Winnica położona jest na wysokości 600 m n.p.m., na piaszczystych, napowietrzonych glebach o podłożu wapiennym. Piękny wiśniowy kolor z granatową obwódką i rubinowymi refleksami. Łagodne, czyste łyż. Złożony nos z harmonijnie mieszającymi się aromatami czarnych owoców i słodkich przypraw, wraz z nutami waniliowymi. Wirujące, czerwone aromaty owoców jagodowych stopniowo przechodzą w nuty lasu i wilgotnej ziemi. W smaku trochę świeże i lekko balsamiczne na podniebieniu. Z dobrym ciałem i wyraźną obecnością dojrzałych garbników. Długi pikantny finisz.

Doskonałe do wędlin, pieczonych mięs, gulaszu, grillowanych zarówno białych czerwonych mięs.

Wino leżakowane przez 5 miesięcy w beczkach drugiego napełnienia z dębu amerykańskiego 70% i francuskiego 30%.

Typ:

Czerwone, wytrawne

Podawać w temp. 16-18 St. C

Zawartość alkoholu 14,5%

