

Sierra Norte PORTA REGIA TINTO 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 20-letnich winorośli. Winnica położona jest na wysokości 600 m n.p.m., na piaszczystych, napowietrzonych glebach o podłożu wapiennym. Wino posiada bardzo głęboki wiśniowy kolor, nos ujawnia wiele czerwonych i czarnych porzeczek. Na czele aromaty wiśni, czarnej śliwki, truskawek i daktyli. Na podniebieniu dobrze wyczuwalne czerwone owoce i słodkie czarne owoce, suszone figi i daktyle. Żywa kwasowość przynosi doskonały balans.

Wyśmienite z wędlinami, grillowanymi białymi mięsami, gulaszami z ryżem oraz półtwardym serem.

Typ:

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

