



SIERRA NORTE

ANANTO

**wijn**

fruitige rode wijn

druivensoort

bobal 65% &
tempranillo 35%

D.O.

Utiel-Requena

kleur

kersenrood

WIJNHUIS

Het begon allemaal in 1915 in het inheemse dorpje Camporrobles met 8000 vierkante meter land waar alleen maar granen op verbouwd werden. Niemand weet waarom de familie uiteindelijk besloot om in hun eerste wijngaard bobal te planten maar het waren visionairs. Hericlio greep zijn kans en plantte naast bobal ook macabeu & cabernet sauvignon aan. Kort hierna werden alle wijngaarden ecologisch gecertificeerd. Uiteindelijk volgde zijn zoons hem op en met hun zakelijke visie werd in 1999 Bodegas Sierra Norte geboren. Dit bezorgde hen 'butterflies in their stomach' en dit vertaalde zich naar het etiket van de Ananto-lijn.

VINIFICATIE

Na een korte schilweking in de voorvergisting ondergaan de druiven ongeveer 2 weken lang een temperatuur gecontroleerde vergisting in contact met de schillen. Hierna vindt malolactische vergisting plaats in roestvrijstalen vaten.

PROFIEL

Cassis en braam met een beetje boersheid van tempranillo in de neus. Deze blend is vriendelijk met veel bessentonen en een ronde afdronk. Tannines zijn mooi rijp en ook kom je een klein pepertje tegen. Tempranillo geeft iets aardse tonen. Een heel levendig glas.

CULINAIR

Gastronomisch inzetbaar bij gerechten met lam, rijstgerechten en stoofpotjes. Zeker vriendelijk genoeg om mee te starten maar heeft meer dan voldoende draagvlakte om mee te nemen naar het diner.