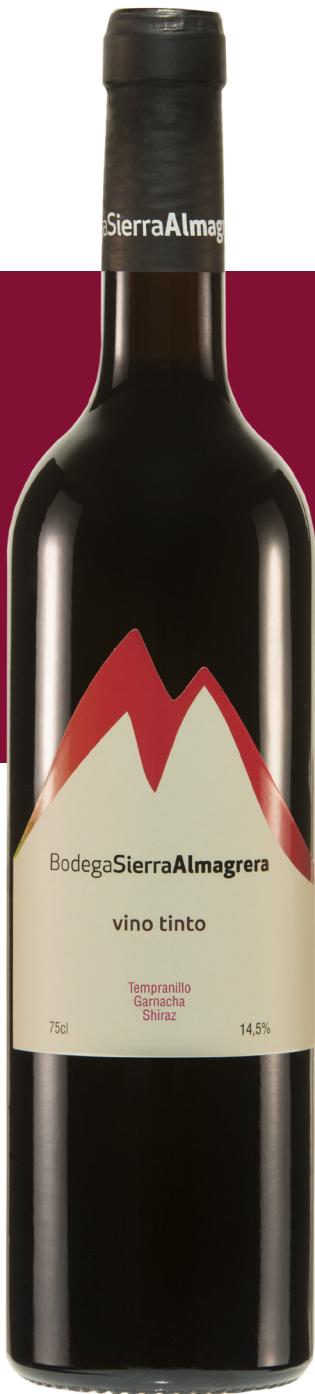




Bodega Sierra Almagrera



SIERRA ALMAGRERA

Nombre. Sierra Almagrera.

Bodega Sierra Almagrera.

Tipo de vino. Tinto de crianza con 12 meses en barrica de roble francés.

Variedad de uva. Tempranillo, Shiraz, Garnacha y Monastrell.



Viñedo. En las estribaciones de la Sierra de Almagrera se asienta nuestro viñedo, en un suelo rojizo formado de la descomposición de las rocas y minerales de las altas cumbres que albergaban las antiguas minas de plata y hierro. Las raíces plateadas de la viña alimentan las hojas y los racimos de nuestras variedades tempranillo, shiraz, garnacha y monastrell. Sierra de Almagrera es un vino único que nace de una tierra donde nunca hubo vid, tan solo los vestigios de nuestros antecesores fenicios, quienes se atrevieron a plantar en la costa dejando las sierras y partes altas por imposible.

Elaboración y crianza. Vendimiado en cajas de 15 kg, las uvas se seleccionan en el viñedo y posteriormente en bodega para eliminar aquellos racimos que no estén sanos y maduros. Elaborado en depósitos de acero inoxidable, bazuqueados a mano y a temperatura controlada. Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de tostado medio intenso, se embotella y se deja reposar otro año al abrigo de la buena temperatura y ausencia de luz para rematar y equilibrar el vino. Grado: 14,5°

Cata. Sierra Almagrera tiene un visual rojo rubí con ribete marino, brillante y cristalino. Aromas a frutos de monte - fresa silvestre -, a espliegos y tomillos que adornan la fruta con tonos balsámicos. Cremas, torrefactos y canelas envuelven su fragancia. La frescura de brisa de mar inunda en un instante nuestros sentidos, aceites y óleos nos envuelven la boca y un final largo, frutoso y balsámico nos hace comprender la esencia de donde nace nuestro vino.



**BURJULÚ
CUEVAS DEL ALMANZORA
ALMERÍA**

Para cualquier aclaración:
+34 910 127 007
info@bodegasierraalmagrera.com