



BodegaSierraAlmagrera



Nombre: Sierra Almagrera

Vintage: 2020

Bodega: Bodega Sierra Almagrera

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

Variedad de uva: Shiraz, Tempranillo, Monastrell y Garnacha

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 500 litros 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**

For any information:
+34 910 127 007
info@bodegasierraalmagrera.com