

Tierra Savia, Zaranda “El Viejo Frances”

Jeugd vrienden José Antonio, landbouw technisch ingenieur en Pedro, architect, hebben hun gedeelde passie voor de natuur en de Cazalla-regio waarin ze zijn opgegroeid tot uitdrukking weten te brengen in hun gezamenlijke wijnbouwproject.

Tierra Savia ligt in natuurpark ‘Sierra Norte de Sevilla’, een gebied dat is uitgeroepen tot biosfeerreservaat en waarvan de lucht in 2014 werd erkend als het grootste astronomische reservaat met sterrenlicht ter wereld. Deze regio heeft sinds de 15e eeuw een enorme wijntraditie.

Met de kennis van nu maar werkend volgens traditionele manier behaald men hier de maximale expressie van het terroir bereikt. Er wordt hier nog handmatig geplukt en de wijngaard wordt ecologisch gecultiveerd, waarbij de biodiversiteit wordt behouden en de structuur van de bodem verbeterd.

De frisheid en levendigheid van de wijnen van Tierra Savia is verbluffend. Helemaal wanneer we realiseren welke extreme temperaturen hier ’s-zomers worden bereikt.

Land:	Spanje
Streek:	Andalucia
Appellatie:	Vino de la Tierra Sierra Norte de Sevilla (PGI Sierra Sevilla)
Wijngaard(en):	Wijngaarden in het Sierra Norte de Sevilla Natural Park, 80 km ten noordnoordoosten van Sevilla, op een hoogte van zo’n 700 meter, op een ondergrond van rode leisteen.
Wijnmaker(s):	José Antonio Acosta Gordón & Pedro Cano
Druivensoorten:	Tempranillo
Rijping:	15 maanden gerijpt op Frans eikenhouten vaten, Daarna 5 maanden in de amphora waarin de vergisting plaatsvond en daarna nog 5 maanden op fles.
Stijl:	Droog, aards, vol
Neus:	Donker, rijp fruit, zoethout, koffie, tabak en mineraal
Mond:	Mooie balans van aardse en fruittonen. Lange, minerale afdronk met roostertonen van het vat.
Spijs:	Gegrild rund-varkens en lamsvlees, rijpe harde kazen, geroosterde groenten.
Certificering:	 Biologisch gecertificeerd
Website:	www.facebook.com/BodegasTierraSavia

