

## Tierra Savia, PIU amphora tinto

*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:	Garnacha & Tempranillo
Rijping:	1 maand vergist in amphora, daarna 10 maanden onder flor gerijpt in dezelfde amphora.
Stijl:	Droog, fruitig, zwoel
Neus:	Verleidelijk krachtig rood en zwart fruit met minerale aroma's.
Mond:	Spannende, zeer minerale aanzet met veel Structuur en een lange fruitige afdrank.
Spijs:	Gegrild varkens en lamsvlees, rijpe harde en half harde kazen, geroosterde groenten.
Certificering:	 Biologisch gecertificeerd
Website:	<a href="https://www.facebook.com/BodegasTierraSavia">www.facebook.com/BodegasTierraSavia</a>

