

Sonsierra Crianza

Smaaknotitie

De wijn heeft een mooie robijnrode kleur. In de neus een combinatie van cacao, vanille en koffie, wat de rijping in houten vaten weerspiegelt, met een vleugje donker fruit en zoethout. Rond en evenwichtig in de mond met aangename tonen van fruit wat uitnodigt tot een volgende slok!

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 16°C.

Gastronomie

Deze wijn is heerlijk als aperitief en gaat goed samen met tapas, rood- en wild vlees, tonijn en verschillende kazen.

Vinificatie

In dit wijnhuis worden alleen single-varietal wijnen gemaakt, tijdens deze bereidingen worden de traditionele technieken gecombineerd met de nieuwste technologieën. Druiven zijn hand geplukt uit onze wijngaarden die rondom de bodega liggen. De wijn ondergaat een voorgisting gedurende 24 uur gevolgd door 7 dagen alcoholische fermentatie op een temperatuur van 24°C, wat de extracties van de fruitaroma's behoudt. De wijn heeft gerijpt in Amerikaanse eiken vaten voor een periode van 12 maanden, waarna een rijping van minimaal 3 maanden op de fles volgt.

Omgeving

Bodegas Sonsierra bezit een totaal van 570 hectare wijngaarden op het hoogste puntje van Rioja Alta, waar wijnranken verbouwd worden van gemiddeld 20 tot 130 jaar oud. Het Cantabrisch gebergte ten noorden en de Ebro rivier ten zuiden van de wijngaarden zorgen voor een uniek micro-klimaat welke ideaal is voor wijnbouw. De bergen helpen de regio te isoleren, wat een verzachtend effect op het klimaat heeft. Daarnaast beschermt het de wijngaarden tegen de sterke wind welk typerend is voor Noord Spanje.



Vinos QUIXOTE
Exeptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

Streek	D.O.C. Rioja
Druif	100% Tempranillo
Jaar	2018
Alcohol	14%

Logistieke Informatie

Fles	0,75 L
Doos	6 st. / 24 st.
Afm. doos	325 x 245 x 170 mm
Gewicht	8,3 kg
Per pallet	125 dozen

Awards

James Suckling 2019 – 91 Punten
Concurso Mundial de Tempranillo 2018 –
Silver medal
Decanter World Wine Awards 2018 –
Silver Medal

