

Sonsierra Blanco Fermentado en Barrica

Smaaknotitie

Aantrekkelijke lichtgele kleur met heldere reflecties. Complexe aroma's van peer, perzik, witte bloemen in harmonie met geroosterde noten en vanille door de rijping op eigen schillen in vaten. In de mond romig, vol, een knapperige zuurgraad en tonen van wit fruit. De afdronk is lang en aanhoudend met reflecties vol fruit en geroosterde tonen.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 12°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met zeevruchten, verse pasta en rijsgerechten.

Vinificatie

In dit wijnhuis worden alleen single-varietal wijnen gemaakt, tijdens deze bereidingen worden de traditionele technieken gecombineerd met de nieuwste technologieën. Druiven worden met de hand geplukt uit de wijngaarden die rondom de bodega liggen. Fermentatie gebeurt in Franse eiken vaten gedurende 3 maanden, met een dagelijkse battonage.

Omgeving

Bodegas Sonsierra bezit 570 hectare aan wijngaarden in het hoogste puntje van Rioja Alta, waar wijnranken verbouwd worden van gemiddeld 20 tot 130 jaar oud. De wijngaard is gelegen aan de voet van het Cantabrisch gebergte langs de Ebro rivier, wat een uniek micro-klimaat creëert dat perfect is voor de wijnbouw. De bergen helpen de regio te beschermen tegen de sterke wind wat typerend is voor Noord-Spanje.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O.C. Rioja
<i>Druif</i>	100% Viura
<i>Alcohol</i>	12%

Logistieke Informatie

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

Awards

Guía Peñín 2018

Tim Atkin Master of Wine 2018 – 90 Points

