

Sonsierra Reserva

Smaaknotitie

De wijn heeft een aantrekkelijke kastanjebruine kleur met een robijnrood randje. De scherpe balsamiek tonen vormen een complexe neus, met sporen van rijp donker fruit en toast. Rond en fluweelzacht in de mond, met een genuanceerde afdronk die aangenaam blijft hangen.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 18°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met wild vlees, verschillende kazen, patés en stoofschotels.

Vinificatie

In deze bodega worden alleen single-varietal wijnen gemaakt, met een proces dat traditionele technieken combineert met de nieuwste technologieën. Druiven worden hand geplukt uit onze wijngaarden die rondom de bodega liggen. De wijn ondergaat fermentatie in roestvrijstalen tanks gedurende 10 dagen, gevolgd door maceratie met de schil gedurende 20 dagen om de juiste kleur te verkrijgen. De wijn heeft gerijpt in Bordeaux vaten van Amerikaans en Frans eik voor een periode van 12 maanden, waarna een rijping van minimaal 24 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 microklimaat 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
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

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

Logistieke Informatie

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

Awards

James Suckling 2019 – 91 Points
Guía Peñin 2019 – 90 Points
Challenge International du Vin 2019 –
Silver medal.

