

Perfume de Sonsierra

Smaaknotitie

Een volle kersenrode kleur, maar toch diep helder. In de neus is er een explosie van donker fruit, karamel, vanille, kokos, koffie, kaneel, toast en een spoor van mint. Zijdeachtig en goed gestructureerd met een uiterst genuanceerde afdrank.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 18°C.

Gastronomie

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

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 de wijngaarden die rondom onze bodega liggen. Gefermenteerd in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 24°C gedurende 9 dagen. De wijn heeft gerijpt in 30 speciaal geselecteerde Bordeaux vaten van Frans eik voor een periode van 16 maanden, waarna een rijping van minimaal 8 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

<i>Streek</i>	D.O.C. Rioja
<i>Druif</i>	100% Tempranillo
<i>Alcohol</i>	14%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	4 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 2019 – 91 Punten
Concours Mondial Bruxelles 2019 – Zilveren
medaille
Challenge internationale du vin 2019 – Gouden
medaille

